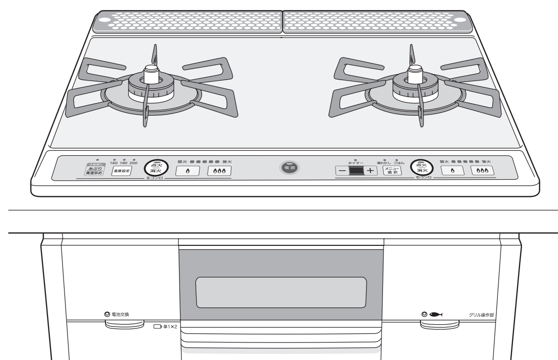
Rinnai　家庭用　　保証書付

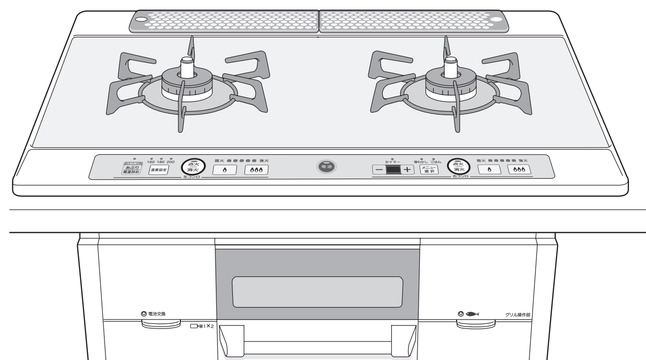
取扱説明書

システムキッチン用＜ビルトインコンロ＞

型　式	型式の呼び
RS21W14S7R RS21W14S8R	RB21W14SR-L RB21W14SR-R
RS21W14K12R	RB21W14KR-L RB21W14KR-R

型　式	型式の呼び
RS721W14S7R RS721W14S8R	RB721W14SR-L RB721W14SR-R





このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

こんなときも
あわてないで

- 火がつかない
- 火が小さくなった
- 火が消えた

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 56 ページをご覧ください

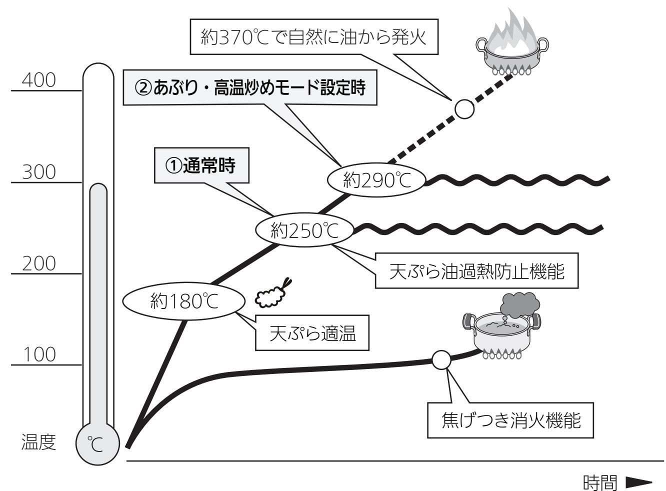
Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

なるほど 安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

1. 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を未然に防止
2. 鍋底が高温になると自動的に弱火になる安全設計
3. 煮ものなどで焦げついた場合初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



①通常時

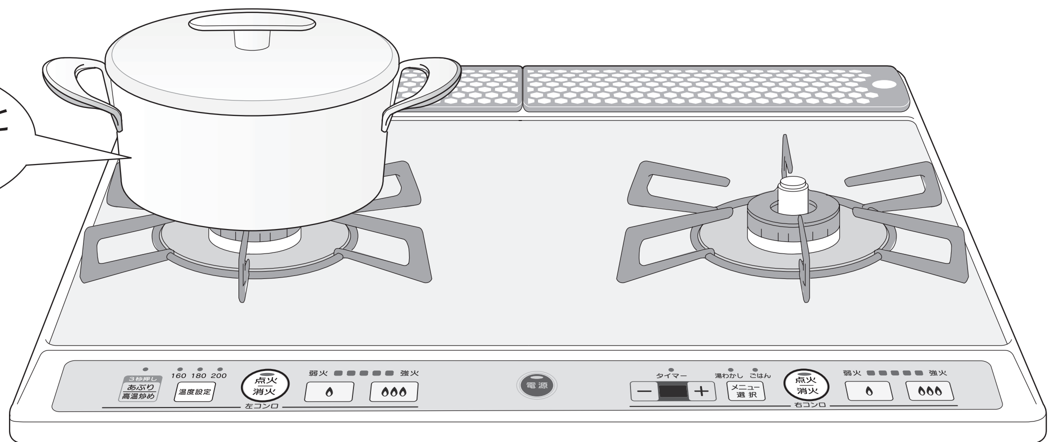
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

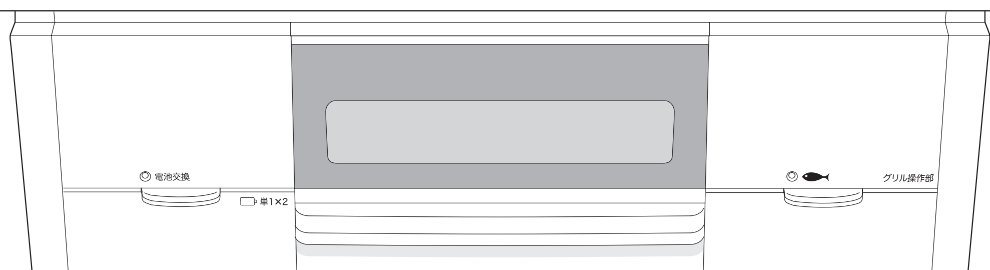
②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。

あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。あぶり・高温炒めモードに設定してから最長 30 分で自動で火を消します。

設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。





お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 56 ページ

1 火がつかない

■ 鍋を置いてください。
■ 乾電池を確認してください。

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

3 あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

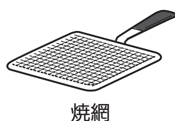
■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

⚠ 警告



■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。





もくじ

各部のなまえ（コンロ）

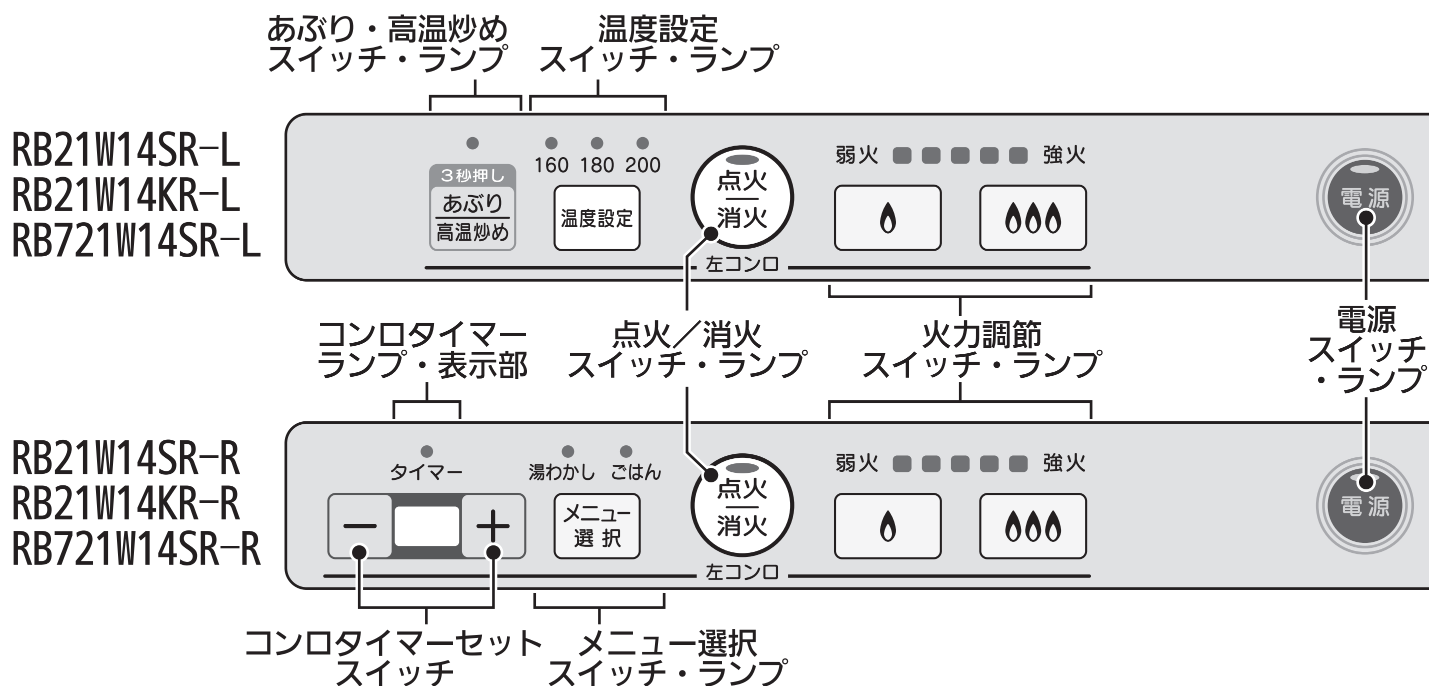
型式により形状や材質は異なります。

型　式	型式の呼び	トッププレート 幅	トッププレート 種類	強火力バーナー	バーナーキャップ・排気口カバー	ごとく	グリルとびら取っ手
RS21W14S7R	RB21W14SR-L	60cm タイプ	ガラス	左	〈バーナーキャップ〉ステンレス 〈排気口カバー〉メッキ加工	ステンレス	
	RB21W14SR-R	60cm タイプ	ガラス	右			
RS721W14S7R	RB721W14SR-L	75cm タイプ	ガラス	左			
	RB721W14SR-R	75cm タイプ	ガラス	右			
RS21W14S8R	RB21W14SR-L	60cm タイプ	ガラス	左	ホーロー加工	ホーロー加工	
	RB21W14SR-R	60cm タイプ	ガラス	右			
RS721W14S8R	RB721W14SR-L	75cm タイプ	ガラス	左			
	RB721W14SR-R	75cm タイプ	ガラス	右			
RS21W14K12R	RB21W14KR-L	60cm タイプ	パール クリスタル	左			
	RB21W14KR-R	60cm タイプ	パール クリスタル	右			

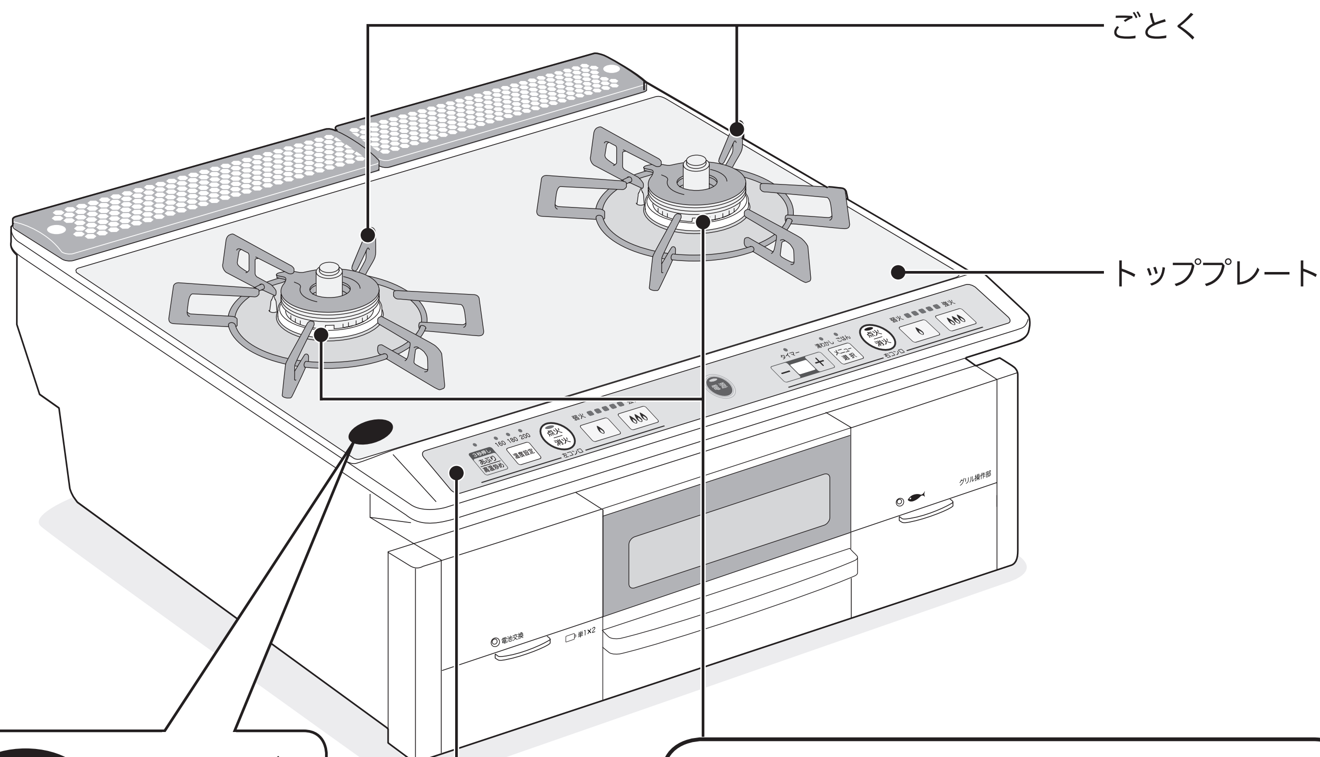
型式 RS21W14S7R・RS721W14S7R のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。☞47・48・59ページ（ただし、高温となるごとくの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

コンロ操作部

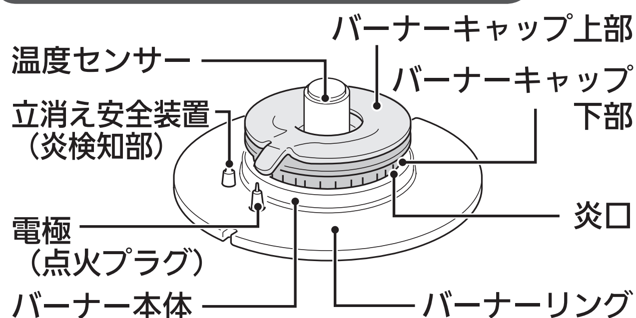


※型式により形状や材質は異なりますが、部品名称は同じです。



強火力 このシールが貼ってある側のバーナーが強火力バーナーです。

強火力バーナー・標準バーナー



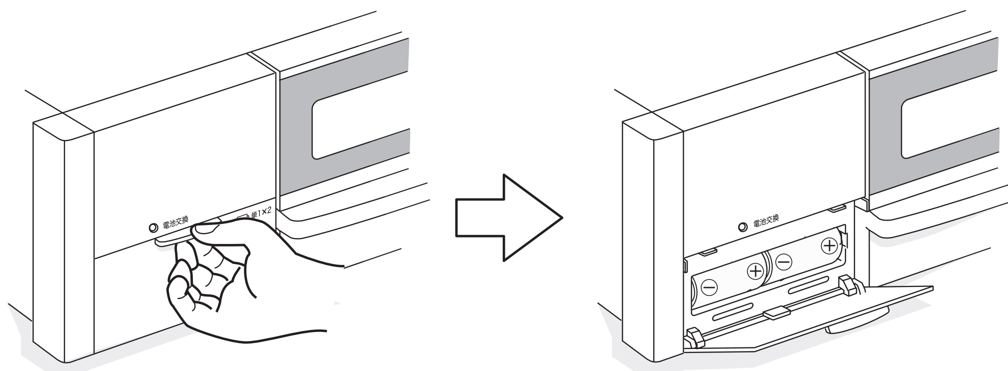
コンロタイマーランプ・表示部
メニュー選択スイッチ・ランプ
タイマー
湯わかし ごはん
メニュー選択
点火 消火
弱火 強火
右コンロ
コンロタイマーセットスイッチ
点火／消火スイッチ・ランプ
火力調節スイッチ・ランプ

3秒押し
あぶり 高温炒め
160 180 200
温度設定
点火 消火
弱火 強火
右コンロ
あぶり・高温炒めスイッチ・ランプ
温度設定スイッチ・ランプ

各部のなまえ（グリル・その他）

- 排気口カバー
- 排気口
- グリル点火確認ランプ
- 下火カバー（左右にあります。）
- グリル焼網
- 電池交換サイン
- 電池ケースふた
- グリル皿
- グリル皿受け
- グリルとびら
- グリルとびら取っ手

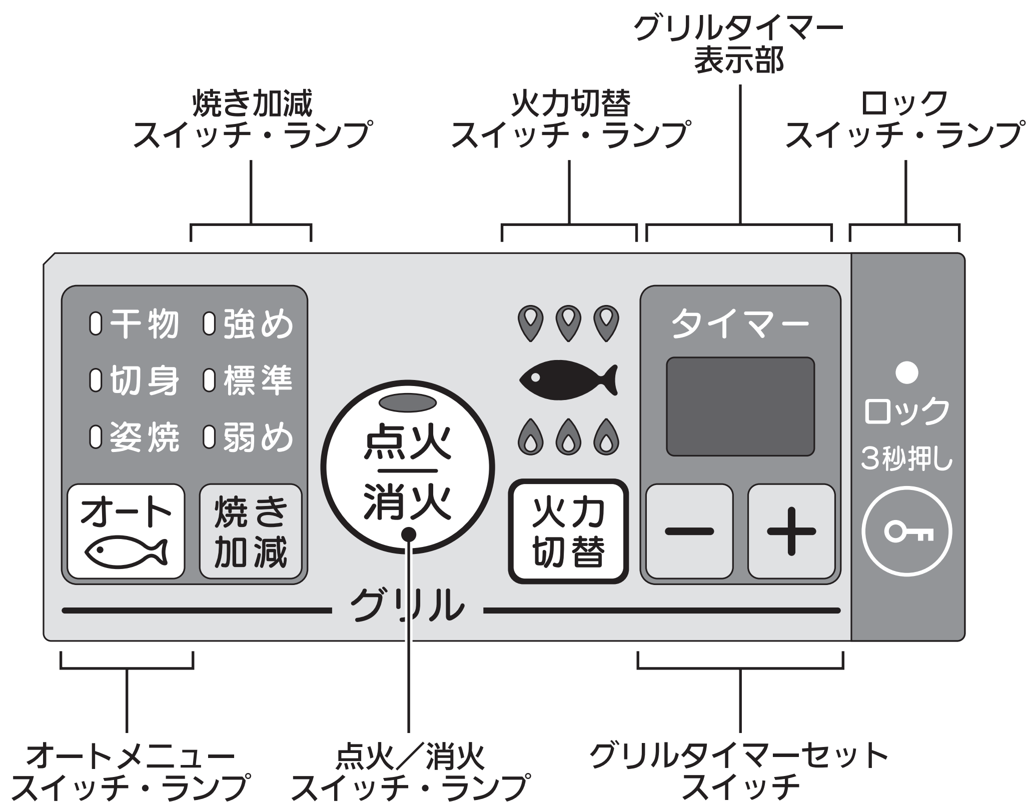
電池ケースふたの開けかた



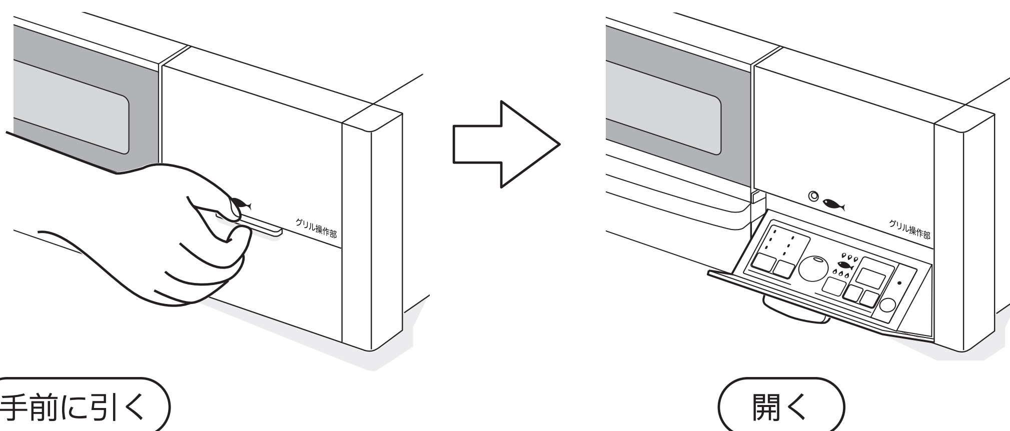
手前に引く

開く

グリル操作部



グリル操作部の開けかた



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 23ページ	温度設定モード 温度設定	焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 25ページ	コンロタイマーモード － ＋	ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 27ページ	あぶり・高温炒めモード あぶり 高温炒め	ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 29ページ	湯わかしモード メニュー 選 択	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん炊くとき ☞ 33ページ	ごはんモード メニュー 選 択	雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 39ページ	オートメニューモード オート	切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。


この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です


火気禁止


接触禁止


分解禁止


この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です


この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら


火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。




火気禁止






火気禁止



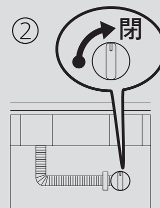
■すぐに使用を中止する

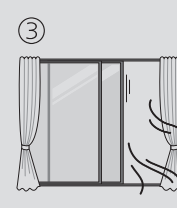
①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。





安全上のご注意（使用編）



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには



■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使用しない

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

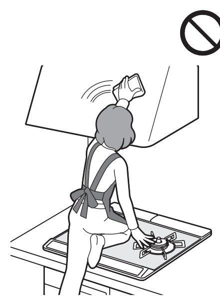


トッププレートには



■衝撃を加えない

■上にのらない
トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一トッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。





■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにはものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには



■爆発のおそれがあるものを置かない
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には



■機器から離れない

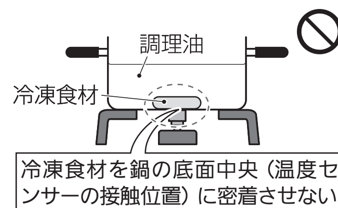
■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には



■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

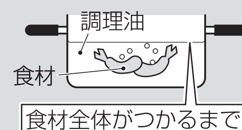
■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

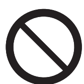


■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



グリルは



■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は



■点火／消火スイッチを押して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は



■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞ 51 ～ 58ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）



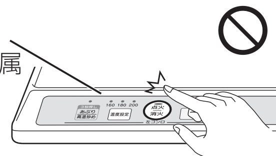
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用後は



■操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

- やけどのおそれがあります。
  グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。
  また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。
- コンロバーナーの炎や輻射の熱により、操作部周囲の上側の金属が熱くなっています。冷めるまで触らないよう注意してください。





■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



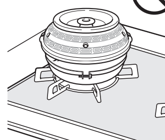
■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

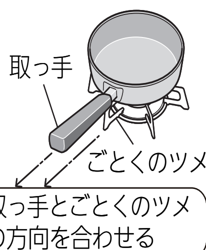
異常過熱による機器損傷の原因になります。





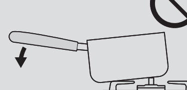
■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。





■軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する



軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。





■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



排気口には

■手や顔などを近づけない
■鍋の取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。
鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。



■天面の操作部、表示部には次のようなことはしない

- 手をつく
- 熱い鍋やフライパンなどを置く
- 調味料や菜ばしなどのものを置く
- 水や洗剤をかける

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。



■グリル操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■グリル操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。
  - ・屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合
  - ・屋内設置でふろがまを使用している場合

  換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は



■点火 / 消火スイッチを押して、消灯し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力調節する

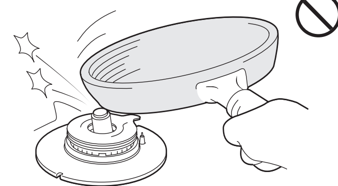
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

温度センサーは



■強いショックや力を加えたり傷をつけない

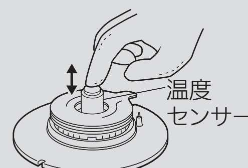
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。





■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



安全上のご注意（使用編）

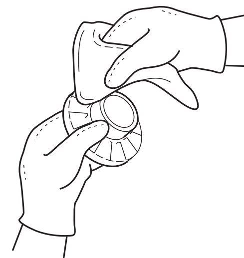
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。



■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■ロックをして、電源スイッチを切る ☞ 22ページ

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれしたときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

グリルは



接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

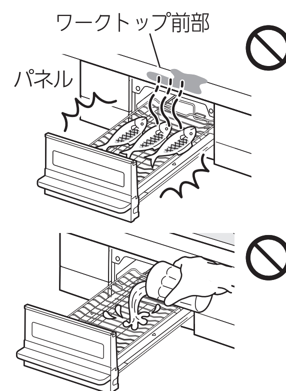
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。



■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 点火 / 消火スイッチを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。



■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

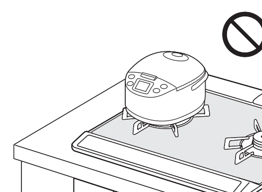
■グリル皿はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。 ☞ 35ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。

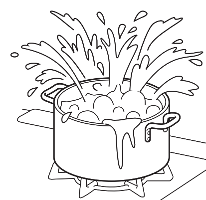


- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 空気が流れるようにワークトップ下面（パッキンなどを含む）と、本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。不完全燃焼の原因になります。

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのコンロ操作部やラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について



- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にご連絡ください。

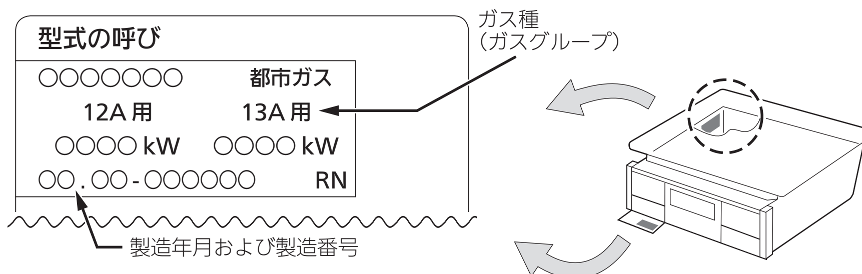
※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。



■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の電池ケースふた裏面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



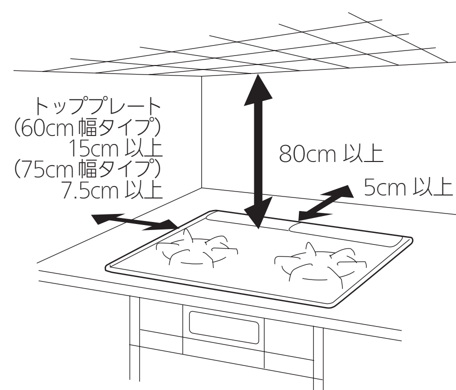


■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。



（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

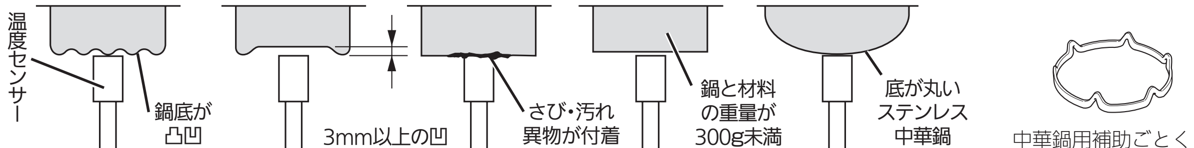
●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警告



■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

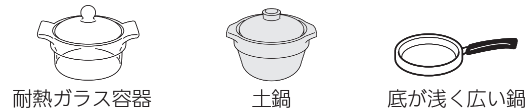
- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。





■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



鍋の選びかた

ごはんモードに適した鍋については、☞ 32 ページをご覧ください。

鍋の種類			●揚げもの調理（油の量200ml以上）●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード揚げもの調理（油の量 500ml ～ 1L）	●湯わかしモード（水の量 500ml ～ 2L）
鍋 フライパン	材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華鍋	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水鍋 多層鍋			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×
やかん			—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上　薄手：2.5mm 未満　：適しています　：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

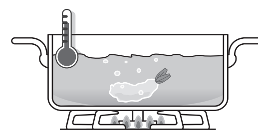
安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



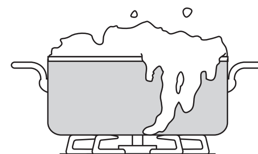
火力調節します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

（強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 19ページ

火を消します

グリル消し忘れ消火機能

［グリル］

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で火を消します。☞ 38ページ

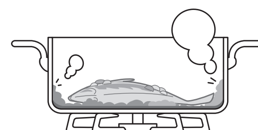
火を消します

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



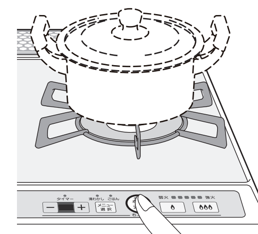
火を消します

そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

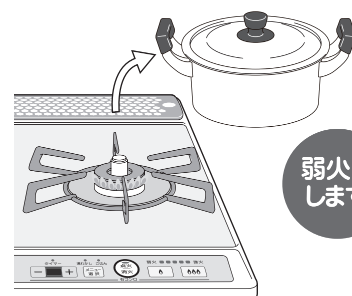
コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置いていないと点火しません。



点火しません

また、調理中に鍋やフライパンを持ち上げると弱火になります。
弱火の状態が約 1 分続くと自動で火を消します。

あぶり・高温炒めスイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの料理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。



弱火にします

地震のときにも自動消火

感震停止機能

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
感震停止機能は解除「oF」にすることができます。
☞ 20ページ

火を消します

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

幼いお子様のいたずらや誤ってスイッチを押しても、作動しないようにロックすることができます。ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチをすべてロックできます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。☞ 22ページ



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

強火力バーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 21ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 19ページ

電源を切ります

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

強火力バーナー　標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。☞ 27ページ

火力調節します

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

- 電源オートオフ機能時間……購入時は３分に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は２時間「- -」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
  購入時は「3」に設定されています。
- 感震停止機能の解除「oF」または設定「on」……お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまり頻繁に感震停止機能がはたらく場合は、解除「oF」できます。
  購入時は設定「on」に設定されています。

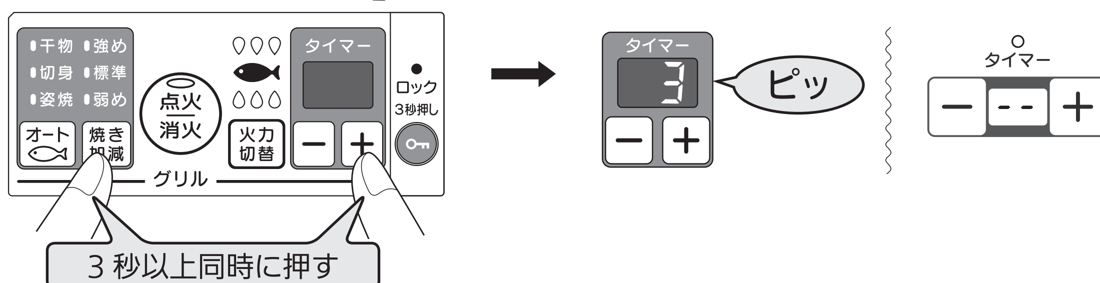
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

❶ **電源を入れる**

❷ **焼き加減スイッチとグリルタイマーセットスイッチ［+］を同時に押す**

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「- -」が表示されます。



※❷の操作後、15秒以内に以下の操作を行ってください。

電源オートオフ機能時間の変更

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

1 共通操作❶❷後、グリルタイマーセットスイッチ［+ / −］を押す。

1～5分の間で、1分刻みで設定できます。
15秒後に表示が消え、変更を確定します。

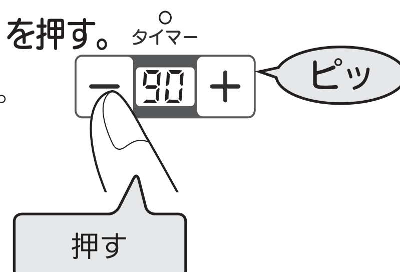


コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

強火力バーナー　標準バーナー

1 共通操作❶❷後、コンロタイマーセットスイッチ［+ / −］を押す。

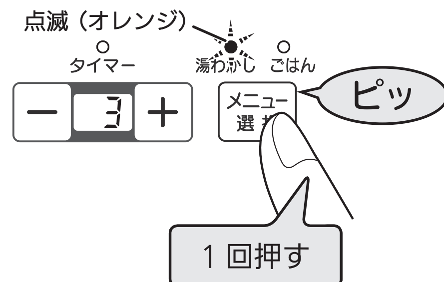
30～90分の間で10分刻み、および2時間に設定できます。
・［+］スイッチ押し：最長2時間「- -」
・［−］スイッチ押し：最短30分「30」
15秒後に表示が消え、変更を確定します。



お知らせ

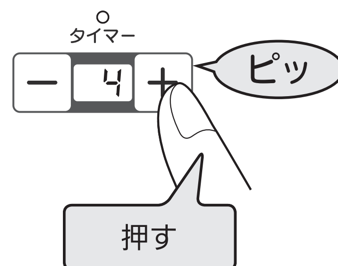
- 強火力バーナーと標準バーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

湯わかしモードお知らせ時間の変更 （標準バーナー）



1 共通操作❶❷後、メニュー選択スイッチを 1 回押す。

コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ［＋ / －］を押す。

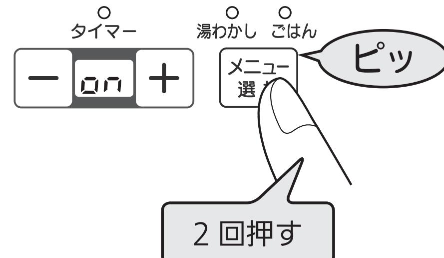
コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	↔	標準（初期設定）	↔	沸とうのお知らせを遅くしたい場合

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

お願い

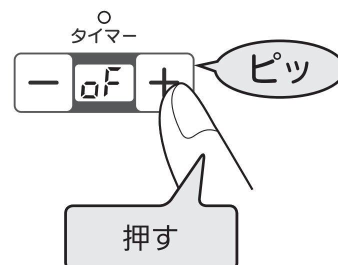
- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになる鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん（鍋）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

感震停止機能の解除「oF」または設定「on」



1 共通操作❶❷後、メニュー選択スイッチを 2 回押す。

コンロタイマー表示部に「on」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ［＋ / －］を押す。

「on」→「oF」→「on」…に切り替わります。

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

ワンポイント

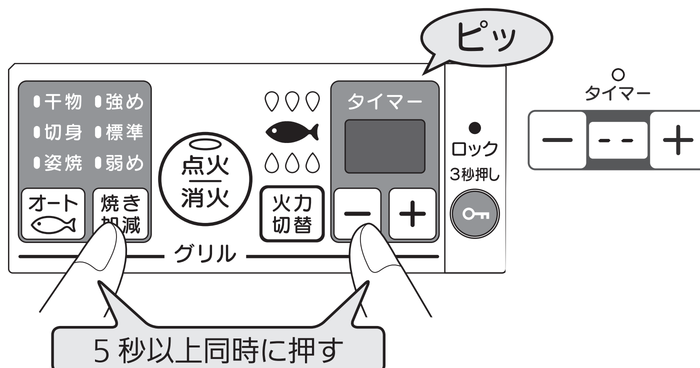
リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

①電源を入れる

②焼き加減スイッチとグリルタイマーセットスイッチ［－］を同時に押す

ブザーが鳴るまで 5 秒以上押し続けます。



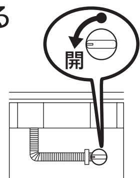


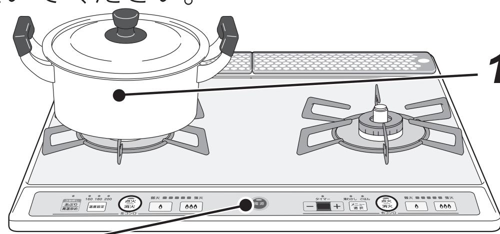
基本の操作（コンロの使いかた）

準　備

●パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
●グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

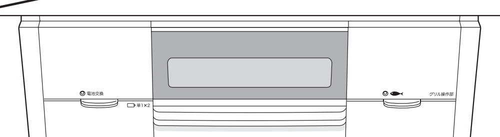
ガス栓（ねじガス栓）を全開にする





1. ごとくの中央に鍋を置く

• 鍋を置いていないと点火しません。
• 鍋を置いても温度センサーが 5mm ほど押されないと点火しません。



2. 電源スイッチを押す



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。



❶ 鍋を置いて点火する



●点火 / 消火スイッチで点火する。



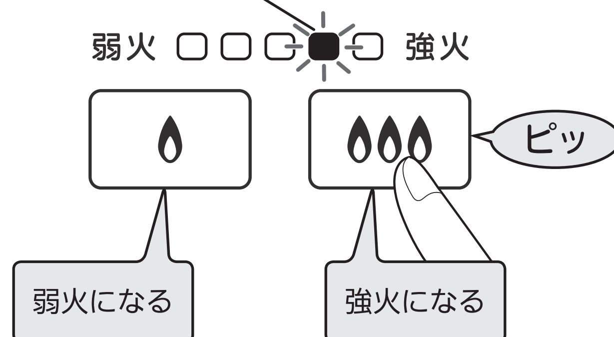
お知らせ

● 鍋を置いていないと点火しません。「ピピピッ」とお知らせします。
● 点火すると、標準バーナーは弱火側から 5 番目が点灯します。また強火力バーナーは弱火側から 4 番目が点灯します。（中火点火機能）☞ 18ページ

❷ 火力調節する



●火力調節スイッチを押し、鍋の大きさに応じた火力にする。



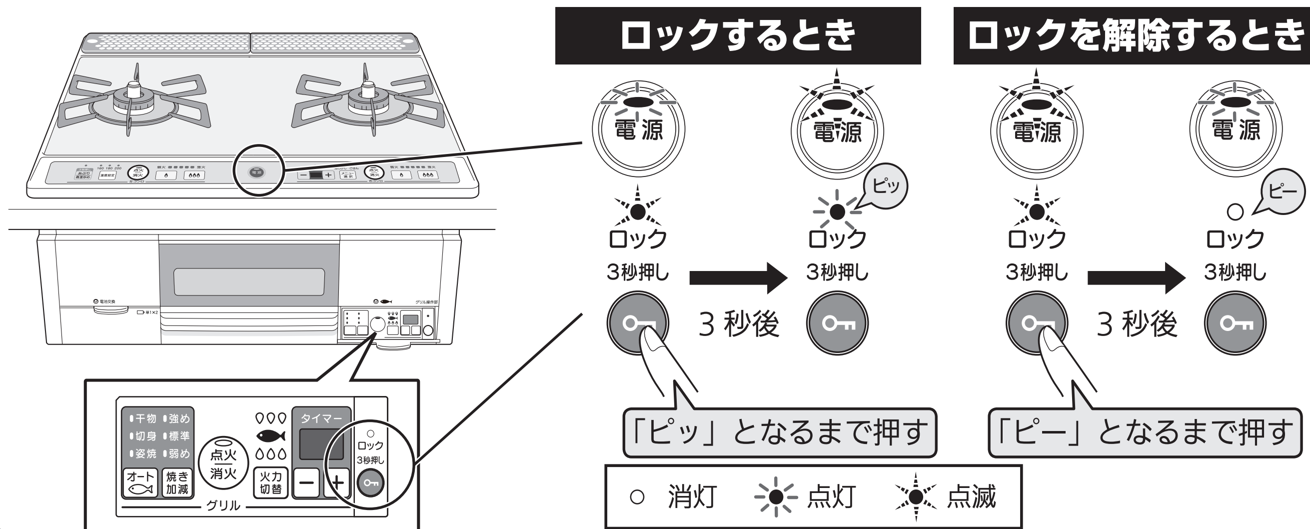
●押すたびに、ランプの点灯が移動します。

ワンポイント

● 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは☞ 27ページ
● 揚げものをするときは☞ 23ページ

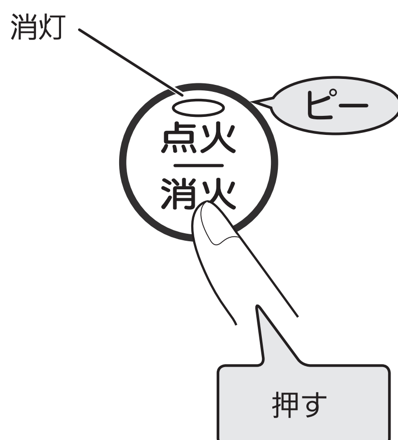
ワンポイント

● **不用意な点火を防ぐには(ロック)**…電源を入れ、消火していることを確認してください。
幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。



❸ 火を消す

●点火 / 消火スイッチで火を消す。

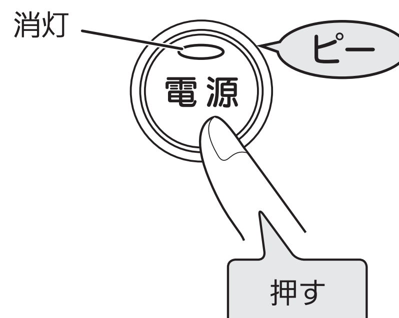


お願い

● 必ず火が消えたことを確認してください。

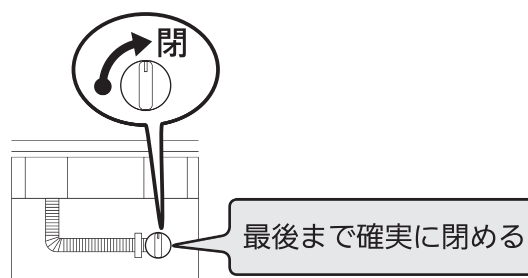
❹ 電源を切る

●電源スイッチを押す。



❺ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

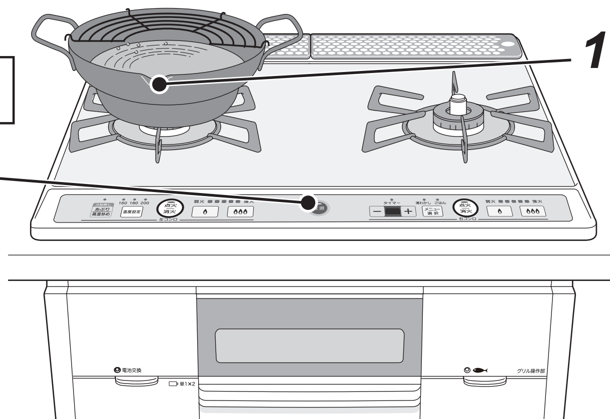
●調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。





揚げものをする（温度設定モード）

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

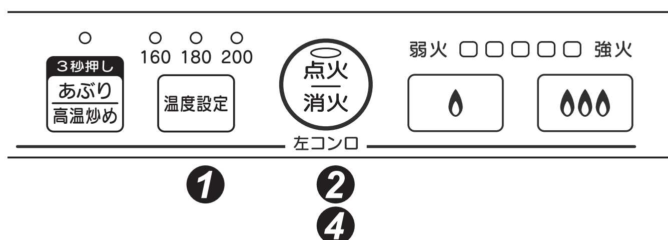


適した油の量：500ml ～ 1L

1. ごとくの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



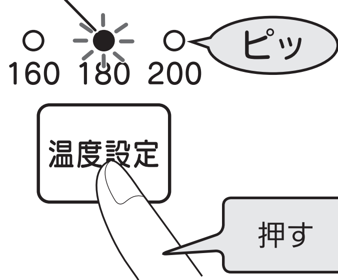


❶ ❷ ❹

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 温度設定する

●最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 160℃ → 取り消し（消灯） → 180℃



お願い

- 温度設定モードを使う場合、調理に適した油の量は 500ml ～ 1L です。
- 温度設定モードを使わない場合は、必ず200ml 以上の調理油で行ってください。



ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

❷ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。



揚げものをする

【強火力バーナー】



ワンポイント

- 揚げもの調理以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

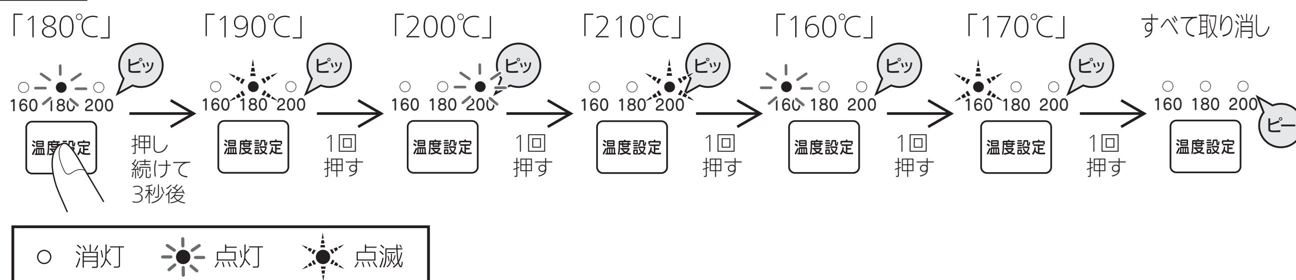
設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- 鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

温度設定は、天ぷら用鉄鍋での揚げもの調理時の油の温度で、設定しています。

- 温度設定スイッチを押し､「180℃」の温度設定ランプを点灯させ､そのまま約3秒押し続けることで､10℃刻みの設定ができます。



❸ 調理する



- 設定温度になると､ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。

点灯（オレンジ）

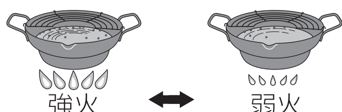
160 180 200

温度設定

ピピッ
ピピッ
ピピッ

お知らせ

- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作❶から行ってください。

❹ 火を消す



- 点火 / 消火スイッチで火を消す。

消灯



押す

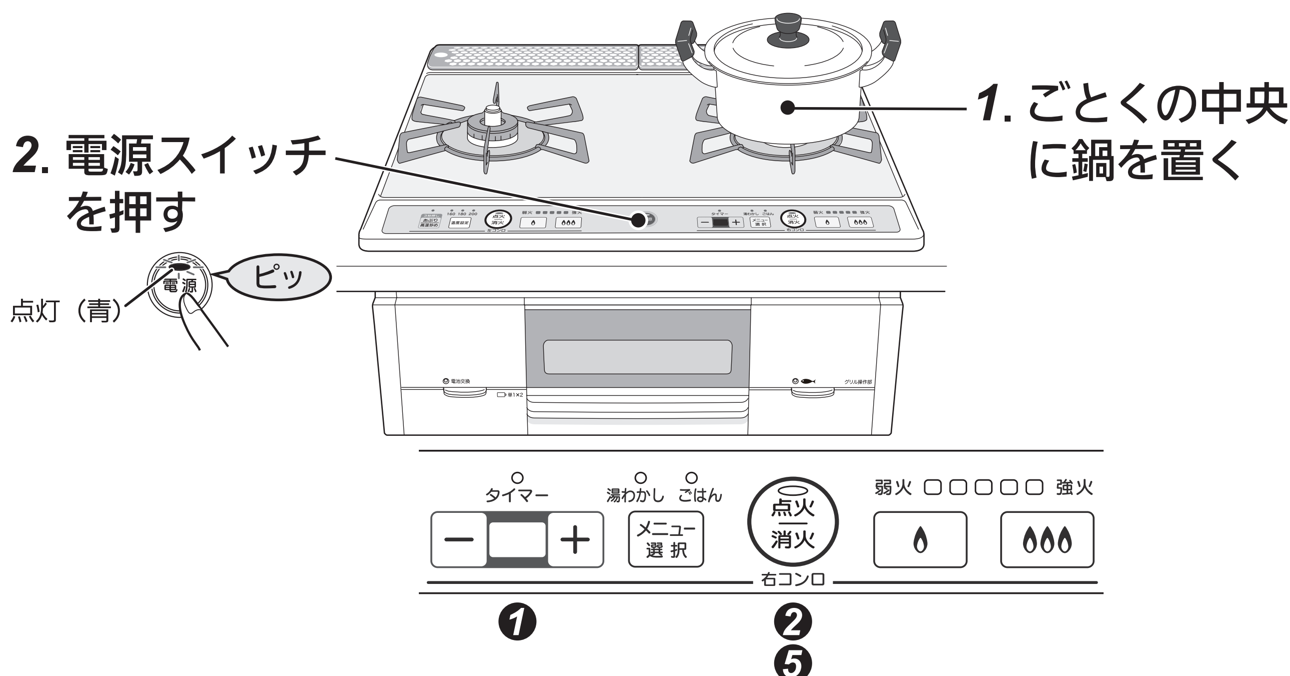
お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。



コンロタイマーを使う

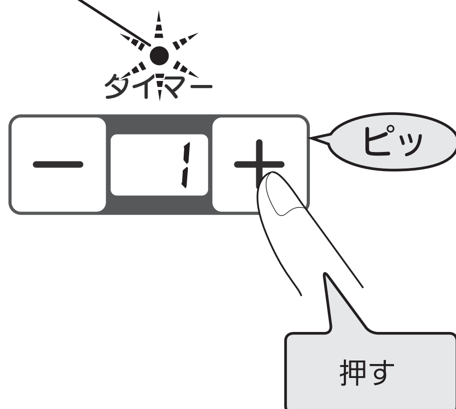
●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

1 時間設定する

●コンロタイマーセットスイッチ［＋ / −］を押す。
●最初は「1」（1 分）が表示されます。



●1 ～ 90 分（1 分刻み）で設定できます。
●押し続けると 1 ～ 10 分までは 5 分刻み、10～90分までは10分刻みで設定できます。



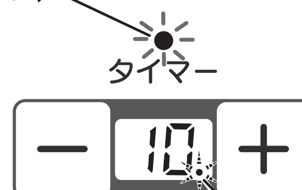
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、［−］スイッチを押し、コンロタイマーランプと「1」が消えたことを確認してください。

2 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

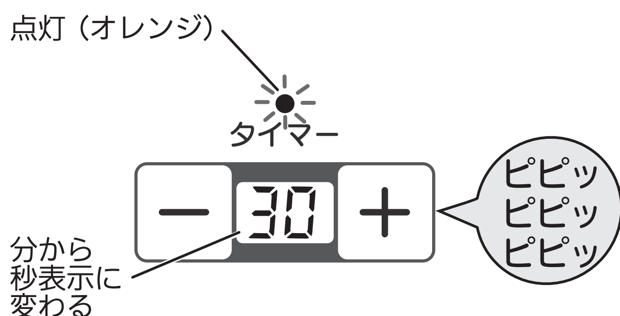


●点火すると自動でコンロタイマーがスタートします。



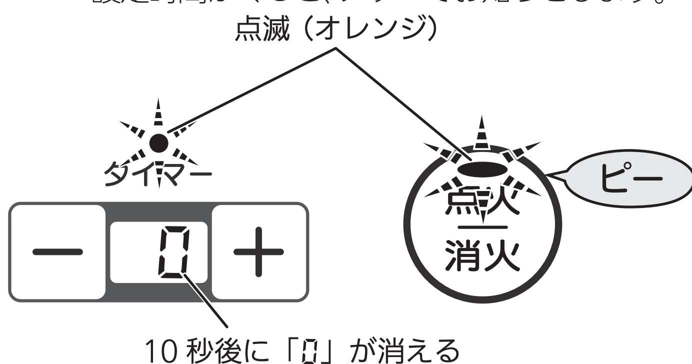
点滅（オレンジ）中はタイマーがはたらいています。

3 設定時間終了 30 秒前にお知らせ



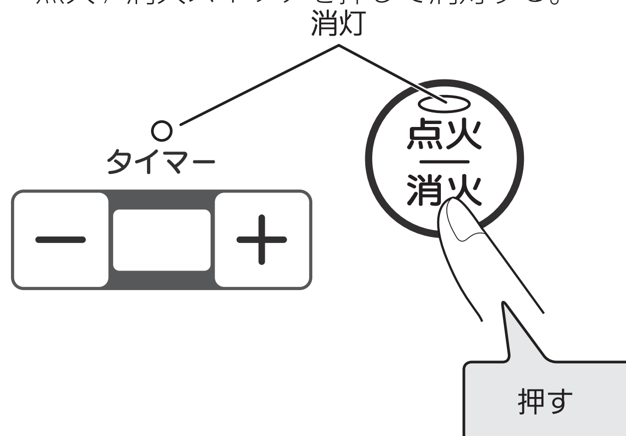
4 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



5 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



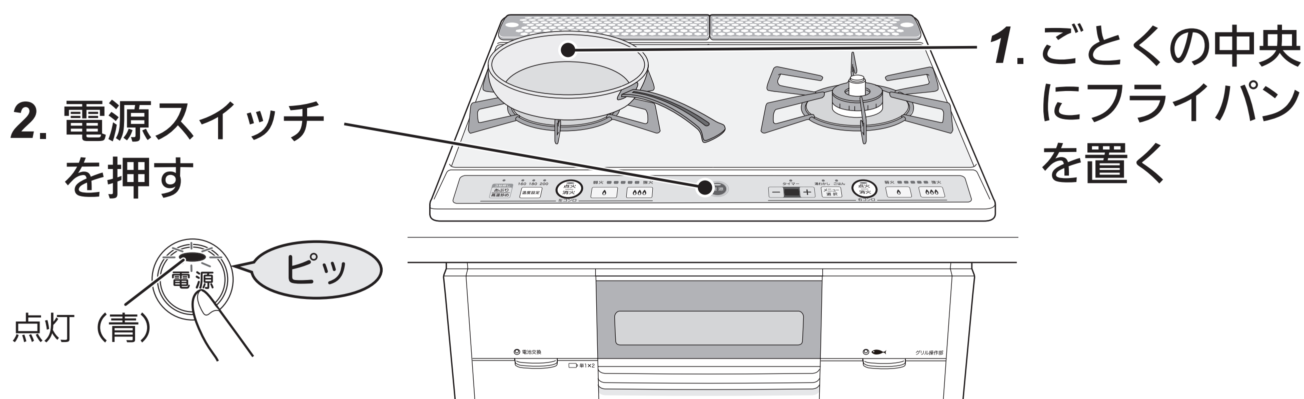
お知らせ

● 点火 / 消火スイッチを押さなくても
1 分後、自動で消灯します。



炒めもの・いりものをする

●あぶり・高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。



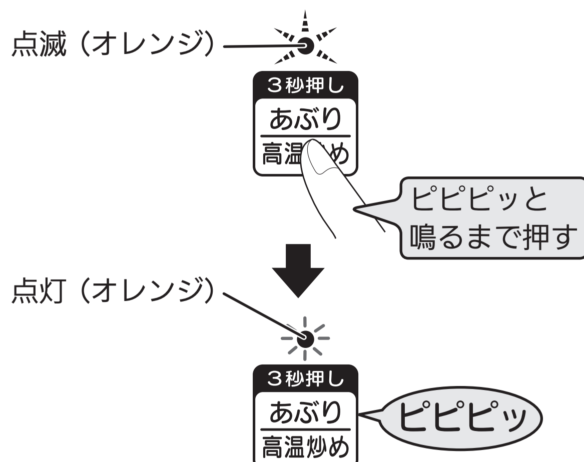


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

1 あぶり・高温炒めスイッチを押す

3秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押す。



お願い

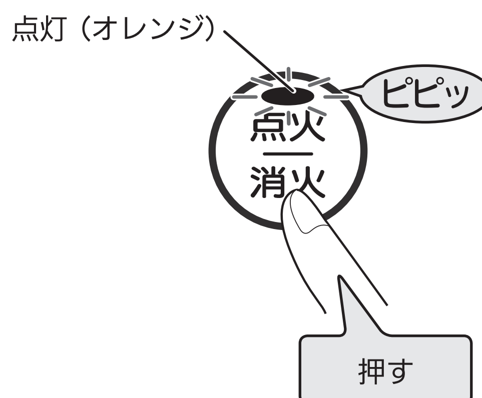
● 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ

● あぶり・高温炒めランプが点灯した状態でそのまま点火しなかった場合、30秒後に取り消されます。

2 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



●調理をはじめる。
●もう一度、あぶり・高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ

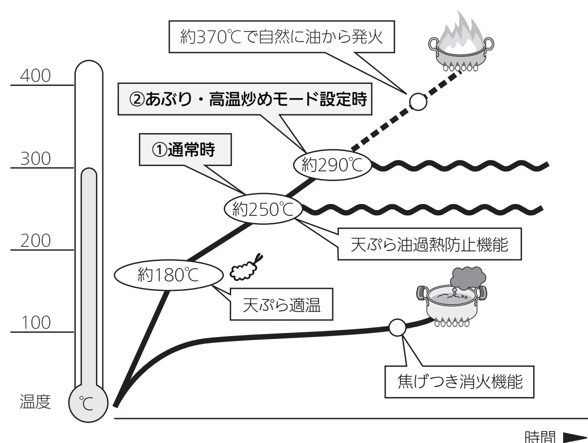
● 火が消えると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。

こんなときあぶり・高温炒め

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合
- 鍋を振る調理で弱火になると支障がある場合



◇温度センサーのはたらき



①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。
あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。
あぶり・高温炒めモードに設定してから最長30分で自動で火を消します。
あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。

3 火を消す

●点火 / 消火スイッチで火を消す。



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

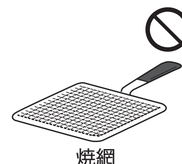
⚠ 警告



■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠ 注意



■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



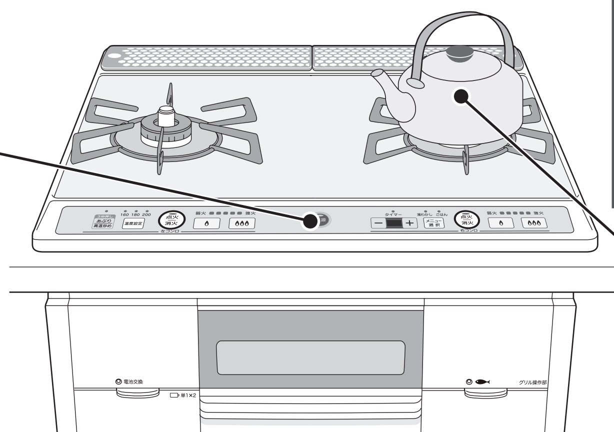
お湯をわかす（湯わかしモード）

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

水の量：500ml ～ 2L
※ふきこぼれを防ぐため、やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にしてください。

2. 電源スイッチを押す





1. ごとくの中央にやかんや鍋を置く

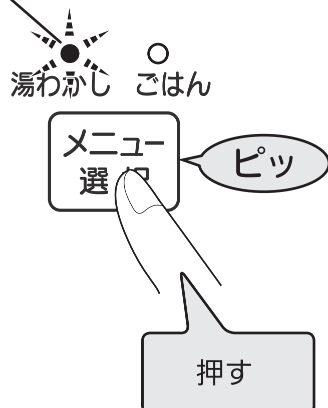


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

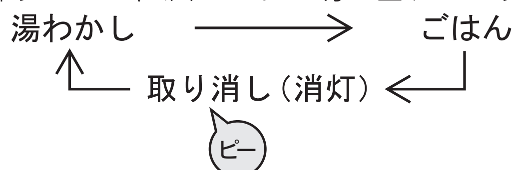
1回

❶ メニュー選択スイッチを押す

●湯わかしモードが選択されます。

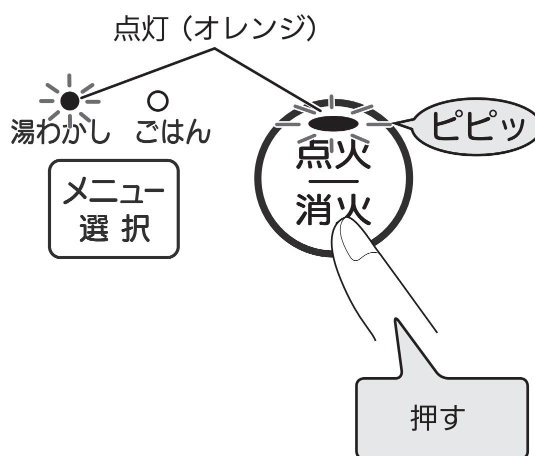


●押すたびに、次のように切り替わります。



❷ 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



【標準バーナー】

お願い

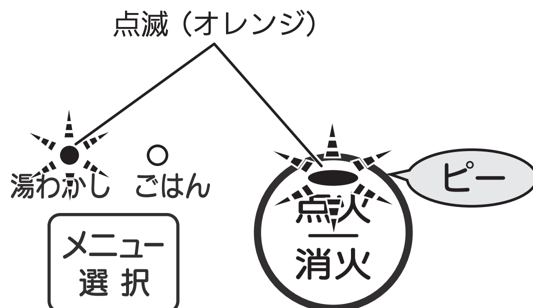
- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない ・水をかき混ぜない ・鍋ややかんを動かさない
  - ・水を追加しない ・具を入れない ・火力を変えない
- 火力はやかんや鍋の径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 20ページ

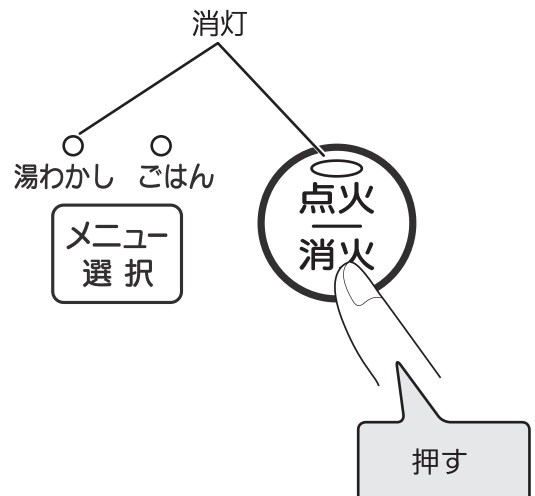
❸ 沸とうすると、自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせします。



❹ 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

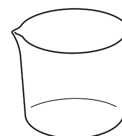


ごはんを炊く（ごはんモード）

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mlの計量カップを使うと便利です。



2 たっぷりの水で手早くとぐ。

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。


手早くとぐ

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量
		ごはん
容量	合数（重量）	
45ml	0.25合（約 38g）	–
90ml	0.5 合（約 75g）	–
180ml	1 合（約150g）	300ml
270ml	1.5 合（約225g）	390ml
360ml	2 合（約300g）	480ml
450ml	2.5 合（約375g）	580ml
540ml	3 合（約450g）	670ml
720ml	4 合（約600g）	930ml
900ml	5 合（約750g）	1130ml

お願い

- 水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米	30分以上	60分以上
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米	60分以上	90分以上
	古米	60分以上	90分以上
	麦ごはん	60分以上	90分以上


ワンポイント

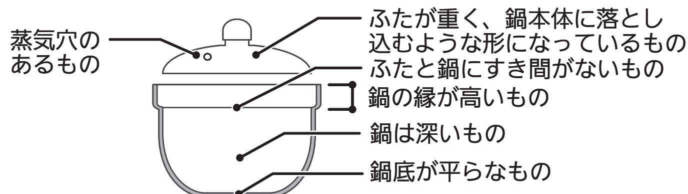
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2 度すすいでください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸してください。
- 水の量を 3%程多くしてください。または無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡をとばしてください。
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはんモードに適した鍋

おいしく炊くために、ごはんモードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用かま、炊飯専用鍋も別売しています。
☞ 59ページ



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類			ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E		○	白米3合、炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1		○	白米3合、炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	白米5合、炊きこみごはん4合
アルミの鍋			※ ○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋			※ ○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm 以下）のステンレスの鍋の場合は焦げつきやすくなります。
土鍋			×	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋			×	うまく炊けないので使用しないでください。

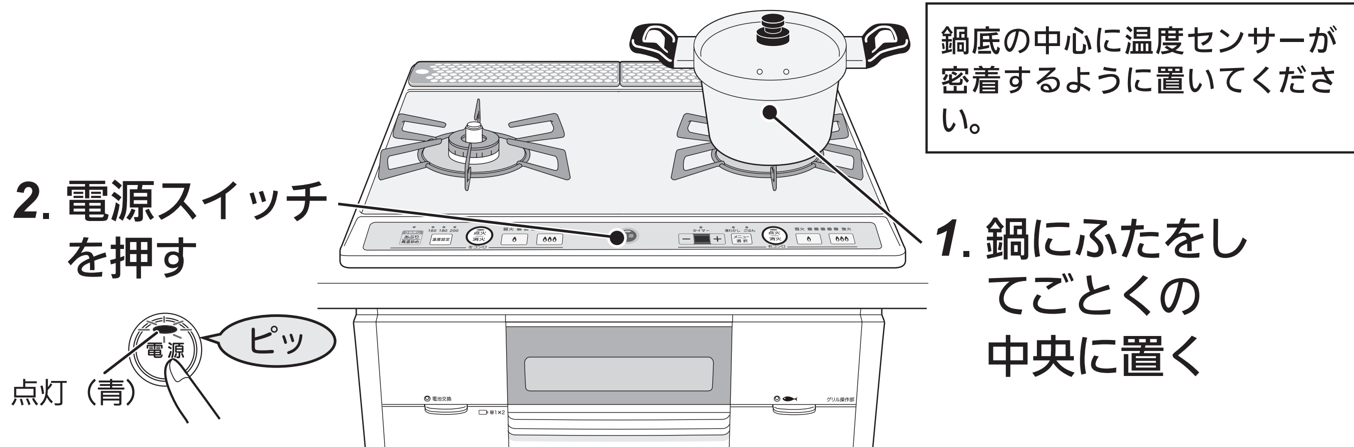
○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋をお使いください。☞ 59ページ



ごはんを炊く（ごはんモード）

●ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。



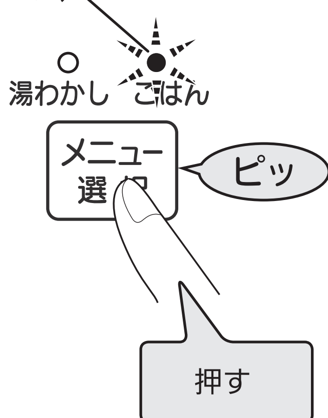


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

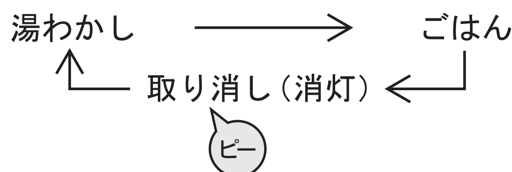
2回

1 メニュー選択スイッチを押す

●ごはんモードが選択されます。

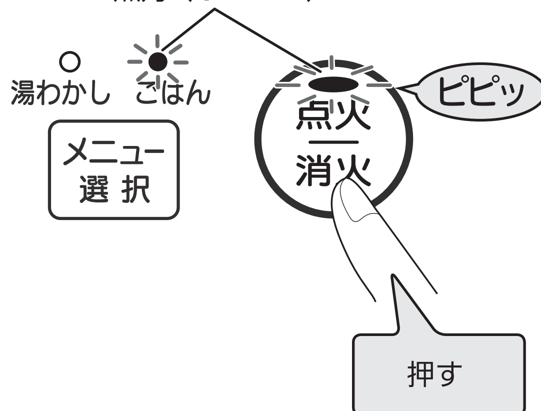


●押すたびに、次のように切り替わります。

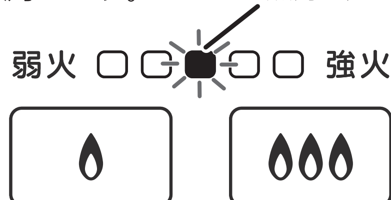


2 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。

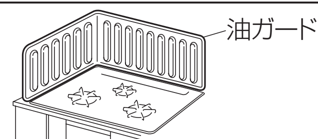


●点火後、火力調節ランプは弱火側から３番目が点灯します。



ごはんを炊く

お願い



- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯の途中で、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- 風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。

炊きこみごはんを炊くとき

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。



ワンポイント

炊飯時間の目安…28 ～ 37 分
（むらし 10 分を含む）

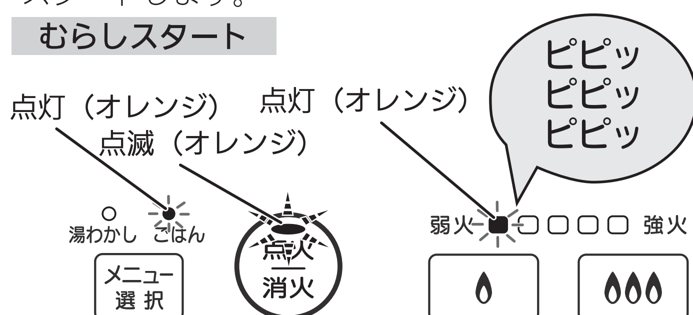
むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

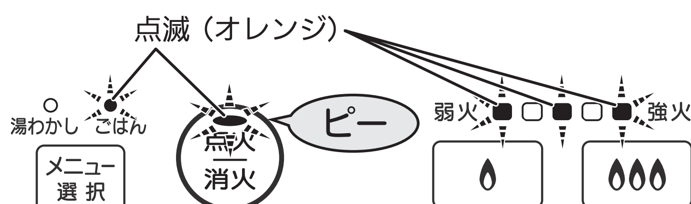
3 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

- 炊きあがるとブザーでお知らせし、むらしがスタートします。

むらしスタート

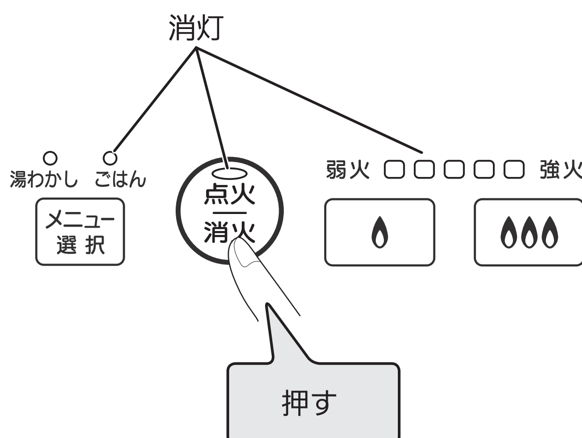


- むらし中は 10 分間、火力調節ランプが「弱火」から「強火」へ移動してお知らせします。
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



4 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



お知らせ

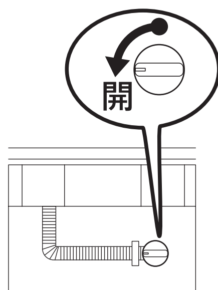
- ごはんをむらし中に標準バーナーの点火／消火スイッチを押すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。
- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

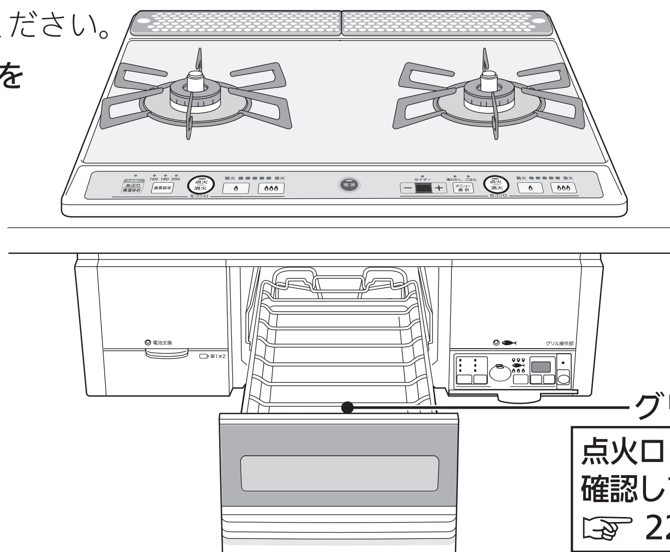
グリルの取り扱いと準備

準　備

●操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
●グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

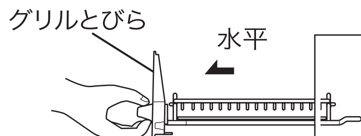




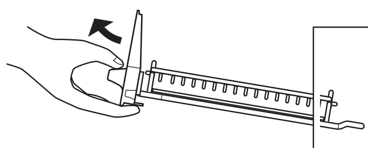
点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 22 ページ

グリルの取り出し

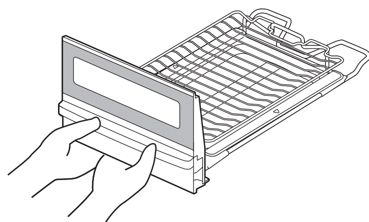
1 **グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。**
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



2 **少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。**



3 **グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。**



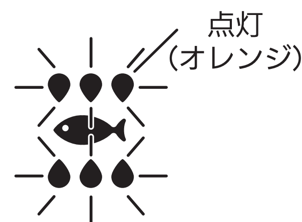
お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 49ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 **グリル焼網を取り出す。**
下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 45 ページ

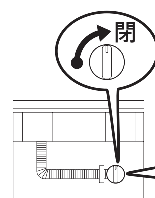
2 **6 ～ 7 分間空焼きをする。**
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 37ページをご覧ください。



お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、5 分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

3 **ガス栓（ねじガス栓）を閉める。**
使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

●冷凍の魚は、しっかり解凍します。

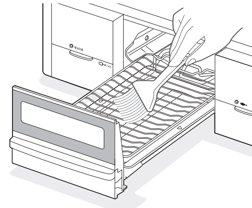
●冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。

●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。

●みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1 ～2分間、空焼き(予熱)をする。

魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

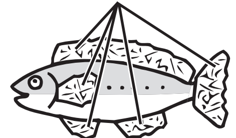
4 魚(食材)を置く。

印のところが上手に焼けます。

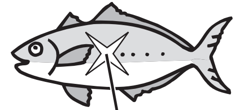


ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。



- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

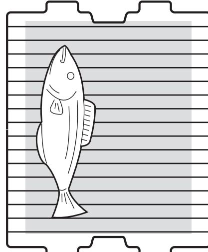


丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

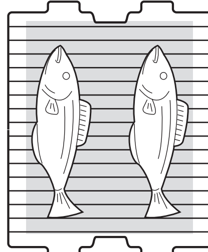
1匹の場合

中央をさけて、左右どちらかに



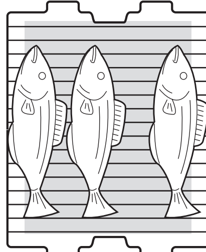
2匹の場合

左右均等に



3匹以上の場合

中央をさけてすき間をあける

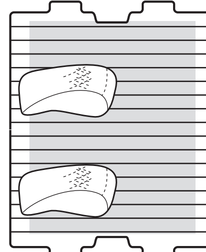


切身の場合

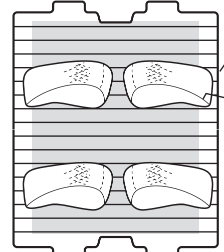
皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

1～2切の場合

中央をさけて左右どちらかに



4切の場合



お知らせ

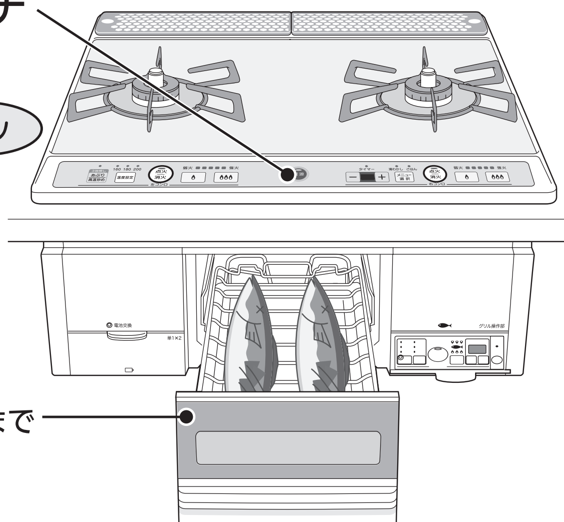
- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有償）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。☞ 59ページ



手動で調理（マニュアルモード）

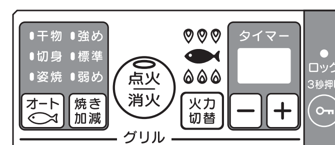
●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。





グリル皿には
水を入れない

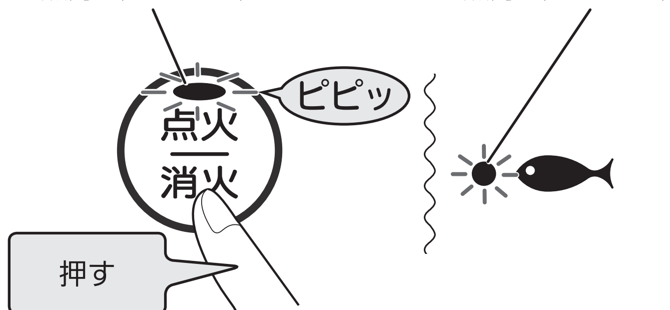
グリルとびらを奥まで
確実に閉める



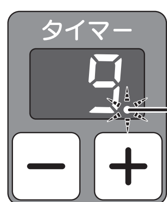
1 点火する



●点火 / 消火スイッチで点火する。



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



点滅（オレンジ）中はタイマーがはたらいています。

●最初は「9」（9 分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6 分）が表示されます。

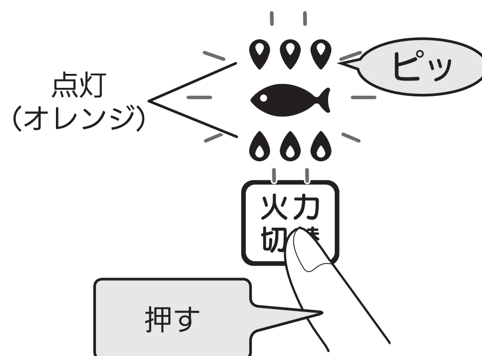
お知らせ

- 点火初期は予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、予備加熱終了後に実際の火力が変化します。

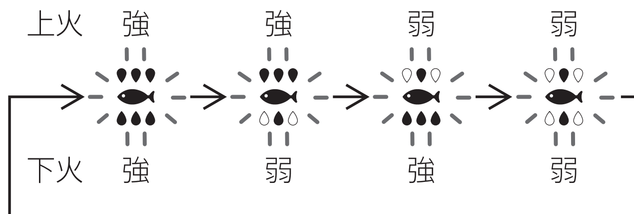
2 火力調節する



●火力は 4 種類設定でき、火力切替スイッチで上火・下火の調節ができます。



●押すたびに、次のように切り替わります。



お願い

- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力切替をしてください。

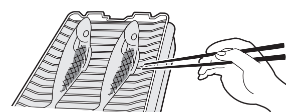
お願い

- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。


ワンポイント

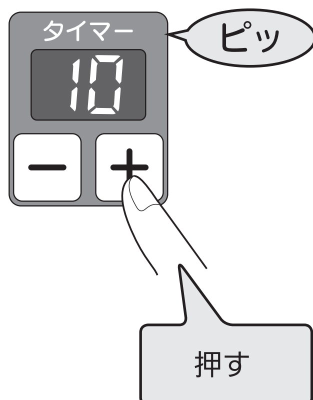
魚を取り出す

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。



3 時間設定する

- グリルタイマーセットスイッチ［＋ / －］を押す。

- 1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
- グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

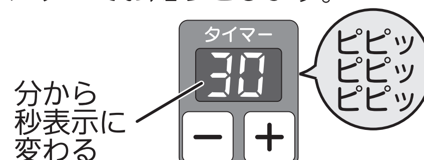

ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

4 設定時間終了 30秒前にお知らせ



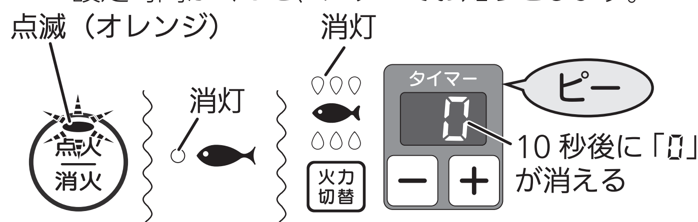
- 30秒前にブザーでお知らせします。



5 設定時間がくると、自動で火が消える



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



6 消灯する



- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

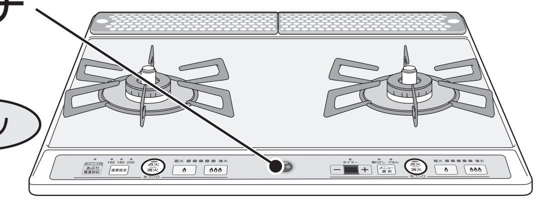
- 点火 / 消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。

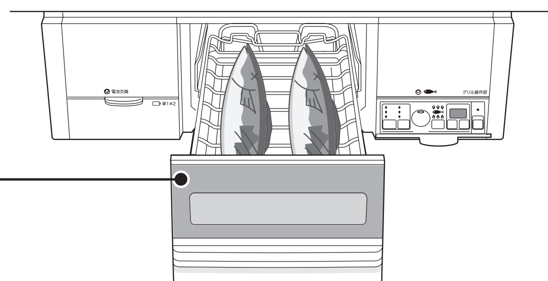
グリル 自動で調理（オートメニューモード）

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。

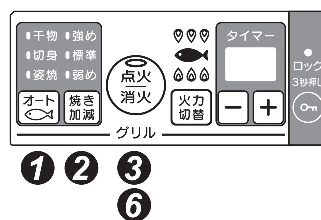
1. 電源スイッチを押す





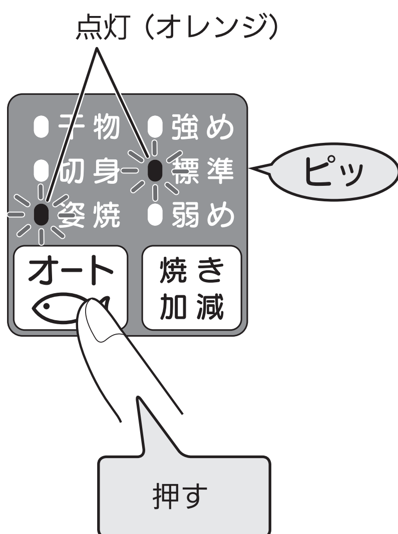




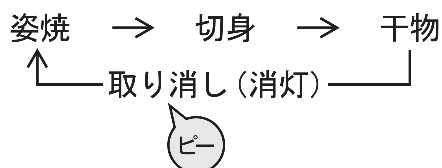


❶ オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

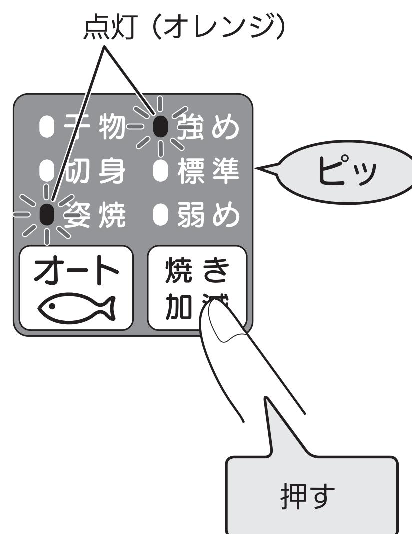


お知らせ

- グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。
  庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

❷ 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。



お願い

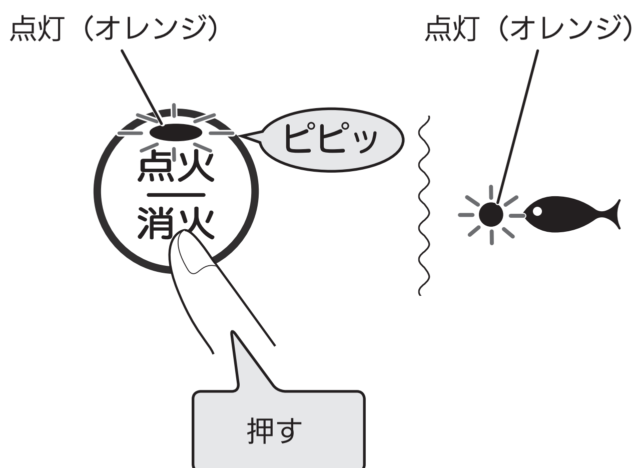
- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
  ・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し　・市販のみりんづけ
  ・身欠きにしん　・厚みのある魚（特に骨つき）
  焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

- オートメニュースイッチは、点火後約 30 秒以内に押してください。
（焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。）
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。☞ 37 ページ
（オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。
  グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

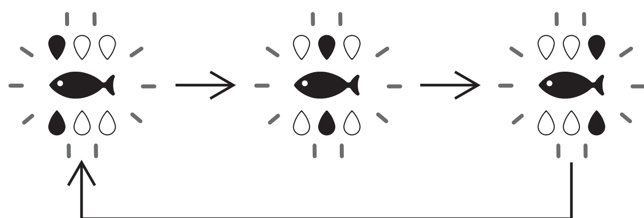
❸ 点火する



- 点火 / 消火スイッチで点火する。



- 点火中は下図のように点灯を繰り返します。



お知らせ

- オートメニュー使用中は火力切替はできません。

❹ 調理終了 30 秒前にお知らせ



- 30 秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、グリルタイマー表示は「30」、火力表示ランプは上火「強」・下火「強」に切り替わります。

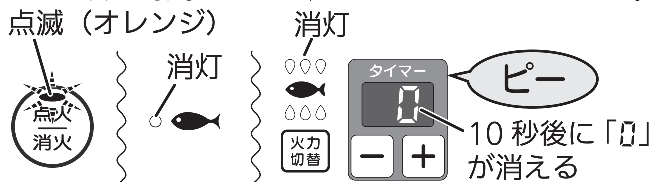


- さらに焼き色をつけたいときは、［＋］スイッチで時間設定できます。

❺ 調理が終了すると、自動で火が消える



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❻ 消灯する



- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。



自動で調理（オートメニューモード）

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動で調理してください（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 / オートメニュー	弱め	標準	強め
姿焼	【小さめの生魚】 きす、小あじ　1～6匹 （50g以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま　1～4匹 （130～200g）	【中程度の生魚】 あじ、いさき　1～3匹 さんま、いわし、あゆ、にじます　1～4匹 （100～200g） たい（小）　1匹 （300g以下） きす　1～4匹 （50g以上）	【大きめの生魚】 あじ、いさき　3～4匹 （200g以上） たい（小）　1匹 （約300～400g）
切身	【照り焼き】 ぶり さわら 【みそ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【光沢のある魚】 たちうお さわら
干物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 （110g以下） ししゃも　4～10匹 （25g以下）	【一夜干しのひらき】 あじのひらき、干しさわら、かますのひらき、干しかれい　1～2枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 （110g以上） ししゃも　4～10匹 （25g以上）	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2枚

お願い

●【照り焼き】、【みそ漬け】は特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

ポイントとお願い	置きかた ☞ 36ページ
•尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。 •厚みのある魚（姿焼 4cm を超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g 以下の小さな魚 •塩漬けされたさんま	1 匹の場合は左右どちらかに 3 匹の場合中央をさけてすきまを開ける 手前側
•身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） •厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 •みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂ののりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	2 切の場合 身の薄い部分を外側に向けて、左右どちらかに 4 切の場合 手前側
•ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） •身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 •干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすくなります。）	ししゃもなどはしっぽを手前に 手前側

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。☞45・46ページ

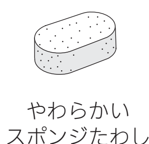
つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞48ページ

●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞49ページ

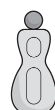
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい


やわらかいスポンジたわし

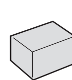

歯ブラシ


やわらかい布


台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

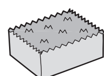
トッププレート（表面）

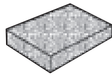

ガラストップ専用クリーナー（別売）

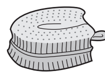

メラミンフォームスポンジ

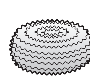
⊘ 使ってはいけない

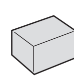
傷の原因となります。

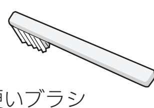

スポンジたわし裏面（硬い）


ナイロンたわし


たわし

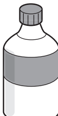

金属たわし


メラミンフォームスポンジ


硬いブラシ



クレンザー


クリームクレンザー

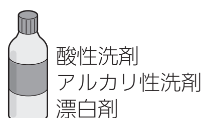


みがき粉

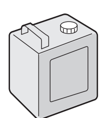


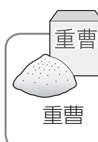
歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。


酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤


弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤


シンナー
ベンジン
アルコール



重曹

ごとく
排気口カバー（ホーロー）
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの


スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの


可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い

- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

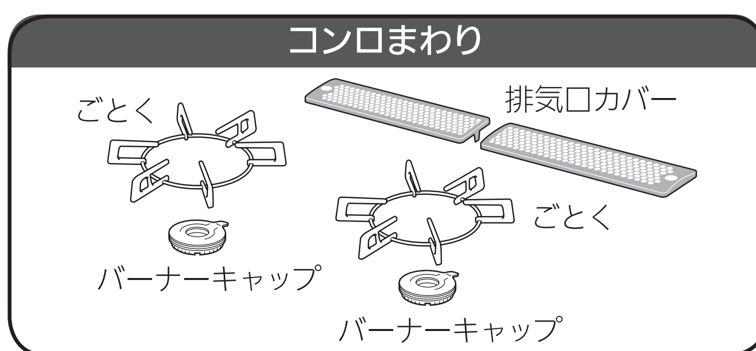
お手入れの準備

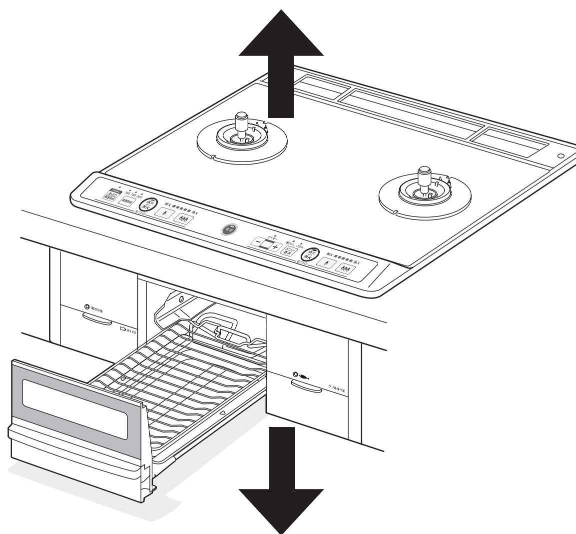
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. ロックをして、電源スイッチを切る。 ☞22ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

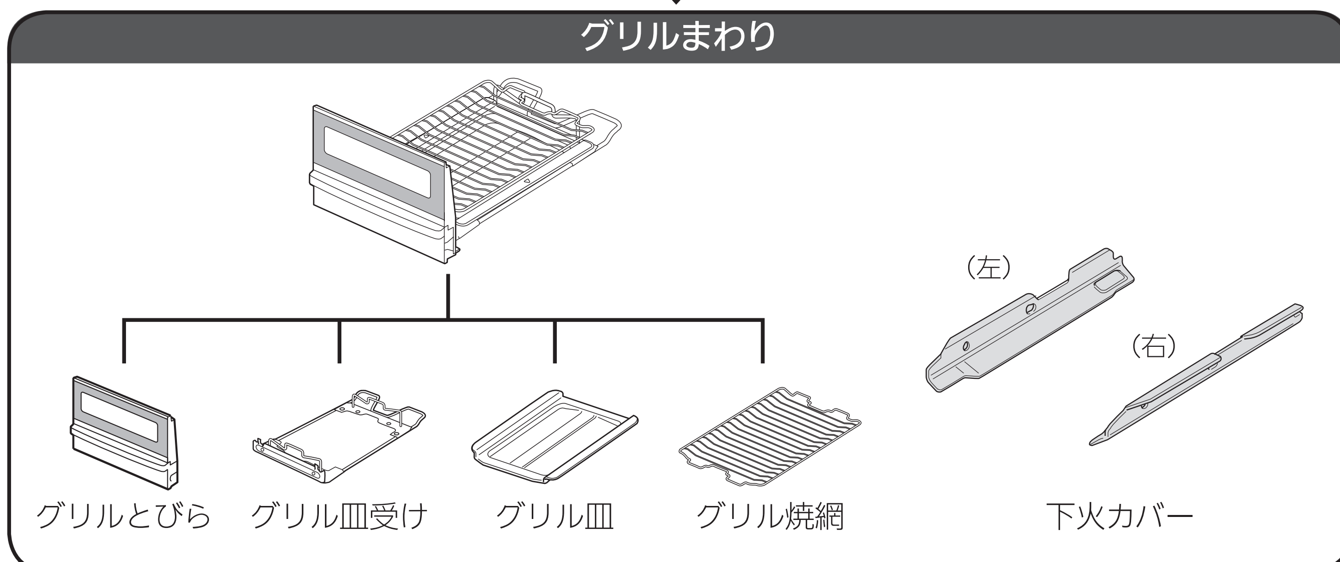
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

コンロまわり





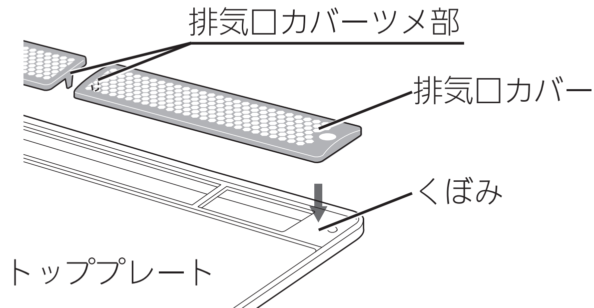
グリルまわり



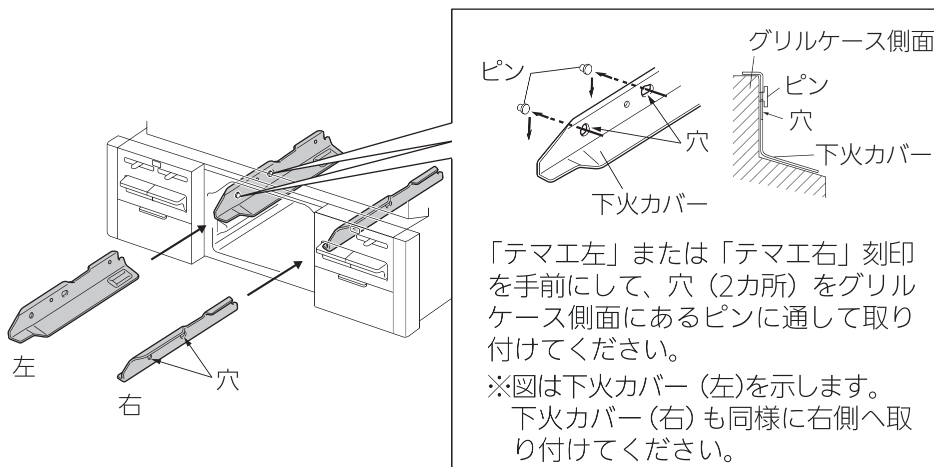
日常点検とお手入れの道具

排気口カバー

2 つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



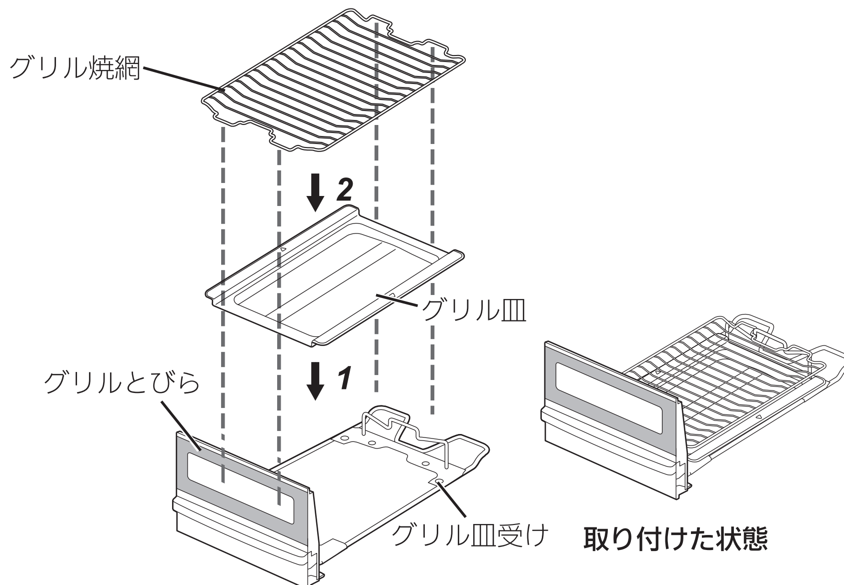
下火カバー



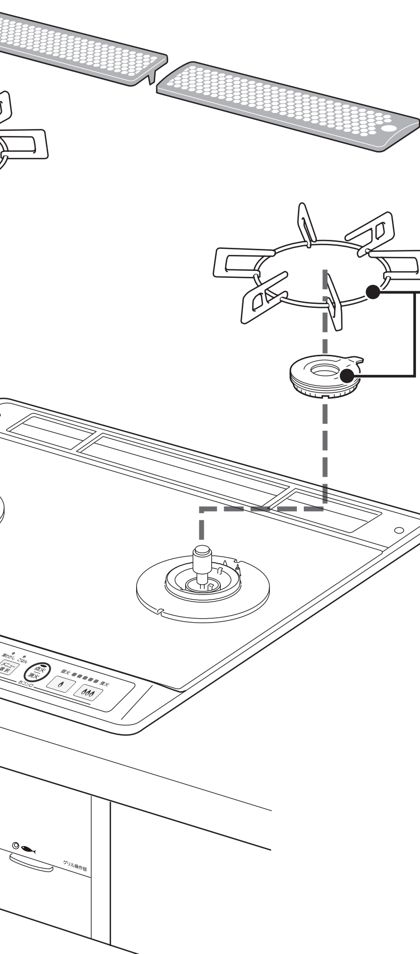
「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、穴（2カ所）をグリルケース側面にあるピンに通して取り付けてください。
※図は下火カバー（左)を示します。
下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

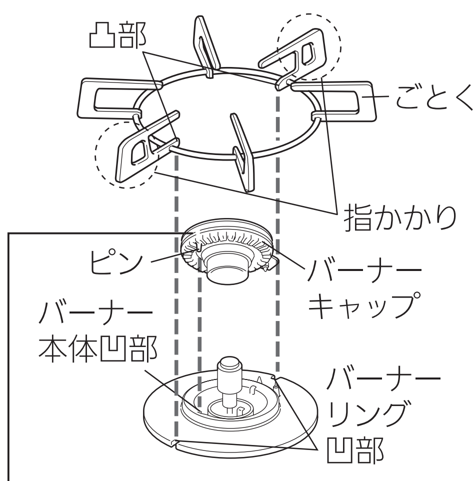


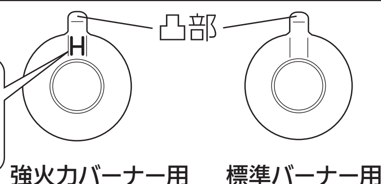
1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。



ごとく・バーナーキャップ

- ごとくは、指かかりのある個所を前後にバーナーリングの外側に取り付けてください。
- ごとく内側の凸部 2 カ所をバーナーリングの凹部 2 カ所に入れて正しく取り付けてください。





強火力バーナー用　標準バーナー用

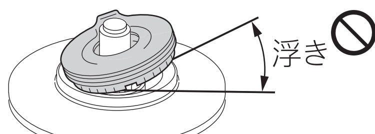
凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

⚠ 注　意

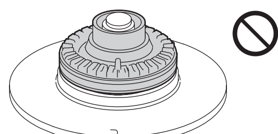


■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



バーナーキャップの浮き

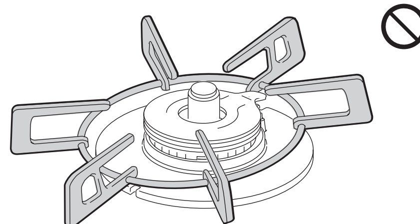


バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



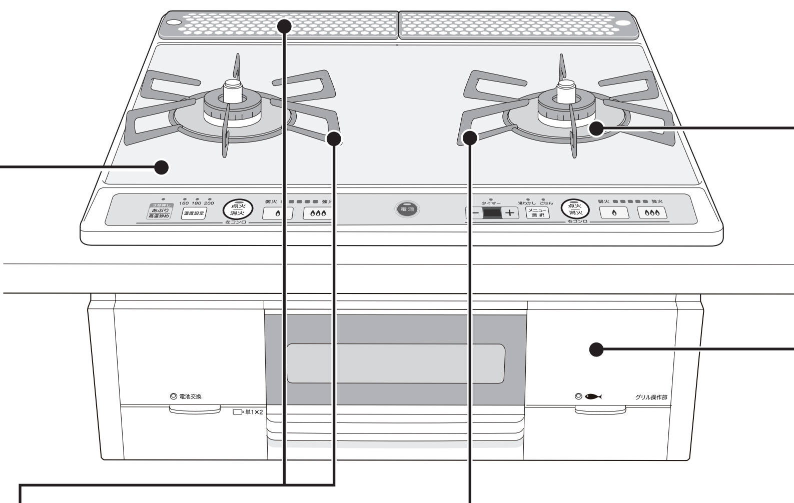
誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所へお問い合わせください。☞ 59ページ
- ごとく、バーナーキャップの上部は変色したり、汚れなどが焼きつきますので、そのつど掃除をしてください。汚れが焼きついても性能は変わりません。☞ 47・48ページ

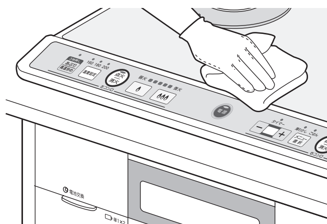
お手入れのしかた（コンロ）

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。



トッププレート

- **お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。**
- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れが取れないとき

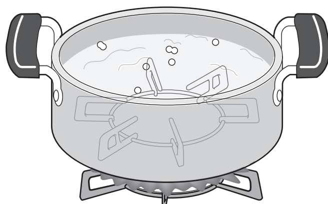
1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

ごとく（ホーローの場合）・排気口カバー

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

❖それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 水洗いし、水気をふき取る。



ごとく（ステンレスの場合）

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

❖それでも汚れがとれないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

❖表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナー（☞59ページ）をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。（バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。）

お願い

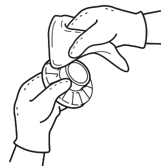
- スポンジの硬い面、クリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。
  目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナー（☞59ページ）は、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。
- ステンレスのごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能に問題はありません。

※各部品の材質については、☞ 3 ページをご覧ください。
※各部品の取り付けについては、☞ 45・46 ページをご覧ください。

バーナー部

● やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ



● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖炎口が目づまりしていたら

● 歯ブラシで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。



※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナーキャップ上部（ステンレスの場合）

❖それでも汚れが取れないとき

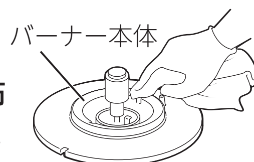
1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。



❖表面が変色したとき

● 別売のステンレス専用クリーナー（☞59 ページ）を使用してください。（ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたは☞47 ページ（ごとく）をご覧ください。）

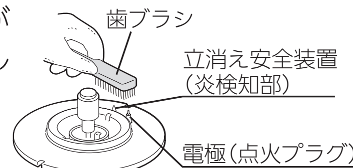
バーナー本体



● **表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。**

立消え安全装置・電極

● **歯ブラシなどでお手入れします。**
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。



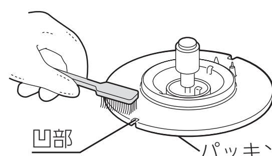
温度センサー



● **片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。**
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。
また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

バーナーリング

● **バーナーリングの凹部は、歯ブラシで汚れを取り除きます。**



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。
パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

機器表面・操作部

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。



お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞43 ページ
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所に連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

お手入れのしかた（グリル）

● ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

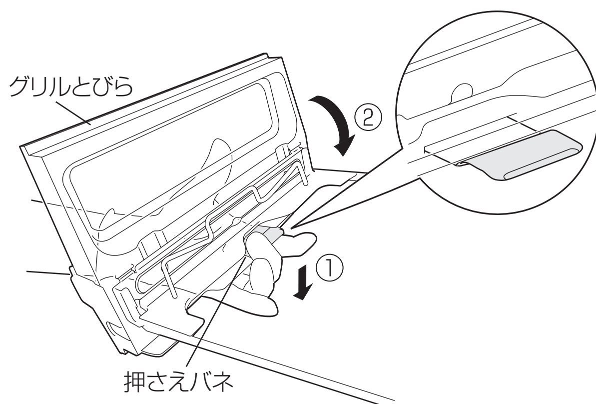
● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。 ☞ 43 ページ

グリルとびら・グリル皿受け

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

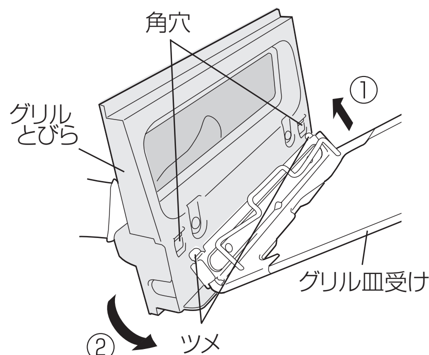
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



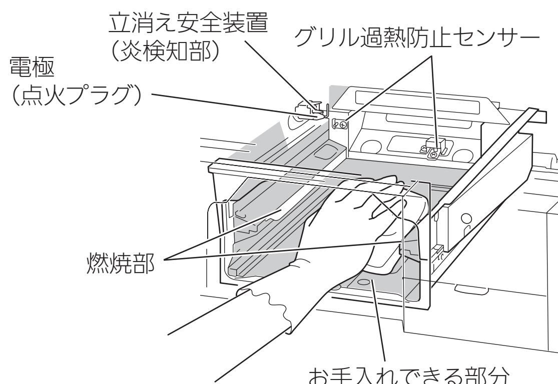
※グリルとびらは変形させないでください。
特にグリル皿受けとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

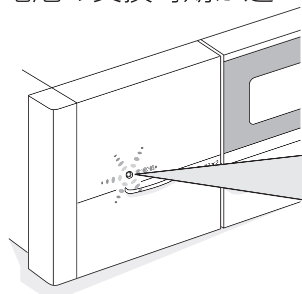
グリル庫内（側壁・底部）

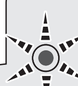
● **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※燃焼部（上火バーナー：天井 / 下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
※グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

●乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。




〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。

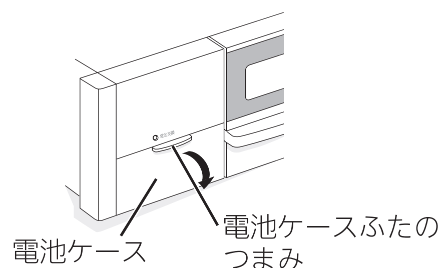

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単１形アルカリ乾電池(1.5V) ２個と交換してください。

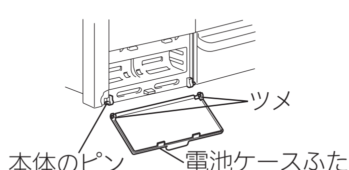
1 機器が冷めていることを確認する。

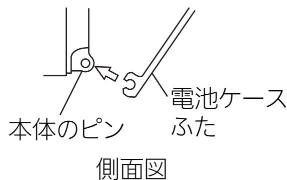
2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。☞ 55ページ

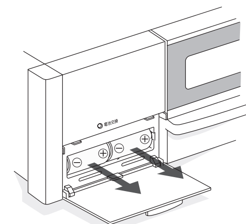
※電池ケースふたがはずれたときは、電池ケースふたの左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。







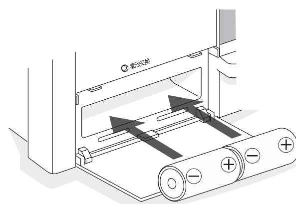
側面図



3 古い乾電池をはずす。

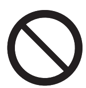
4 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。



5 電池ケースふたをもとに戻す。

⚠ 警 告



■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない



■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

●単１形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は６カ月～１年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数などにより乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
●未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年)」を過ぎている場合は、放電により短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
●単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3 秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	21
		鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。	17
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
		バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	46
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	50
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。（強火力バーナー）	27・28
		土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再点火してください。 また、あぶり・高温炒めスイッチを押して使用してください。 （強火力バーナー）	16・17
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスは止まります。	17
		コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	17
		フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ちあげると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めスイッチを押すと、調理できます。（強火力バーナー）	17
	あぶり・高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	あぶり・高温炒めモードに設定中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	28

	ご質問		こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態(燃えかた、色)がおかしい	▶	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	12
			風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
			加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
			グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
			火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
			消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	▶	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17
			温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・48
			鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	17
	焼網が使えない	▶	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり・高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。(強火力バーナー)	—
温度設定モード	揚げものがうまくできない	▶	鍋の形状や材質・油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	16・24
			温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・48
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	▶	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・20
			温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・48
			加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	30

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	30
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか。	20
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	29
ごはんモード	ごはんがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		ごはんモードに適した鍋を使用してください。	32
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・48
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5 分程度むらしを追加してください。	—
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	31・32
		よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	32
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3%程度多くしてください。	32
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。	33・34
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3 秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	35
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	点火しない	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	50
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	36
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	36
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	36
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	18
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	35
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
	オートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニューは受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	39
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	庫内が冷めているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	—
	コンロの火力が切り替わるとき音がする	火力を調節するときの機器内のモーター音です。 異常ではありません。	—
	ブザーが約８秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	61

よくあるご質問（Q&A）

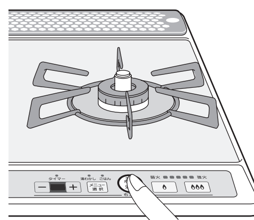
	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
	点火 / 消火スイッチから手を離してもパチパチしている	点火 / 消火スイッチから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	59
		ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	3・59
		酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	43
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
	グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	11
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。	50・56
	部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	59
	電池ケースふたがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。	50
	ガラストッププレートで機器の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	—
	パールクリスタルトッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

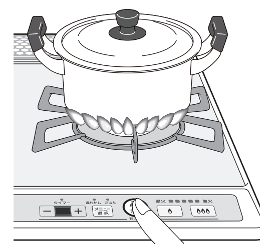
特に多いご質問をまとめました

1 火がつかない

①点火／消火スイッチを押しても点火しない。
「ピピピッ」とお知らせします。

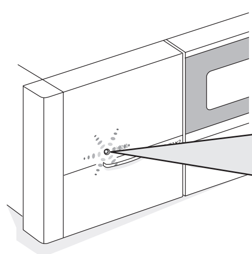
⇒鍋なし検知機能がはたらいています。
鍋を置いて点火してください。☞ 17ページ



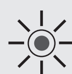


②電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 50ページ
乾電池交換の目安は6カ月～1年程度です。



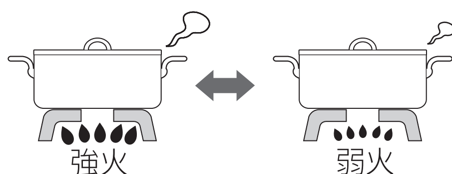

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。


〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単１形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

電池交換サインを確認！

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

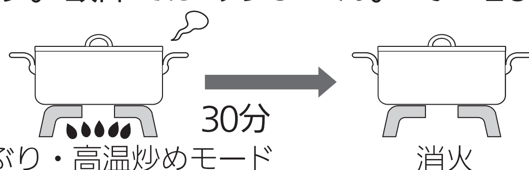
⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 28・51ページ



安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

3 あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。あぶり・高温炒めモードに設定して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 28・51ページ



30分で消火します

※高温になりすぎたときも火を消します。

※あぶり・高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

ブザーが鳴って、こんな表示

表示（数字）について、コンロに関する表示はコンロタイマー表示部、グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

表　示		ブザー音	内　容	
0		ピー１回 （約２秒）	コンロタイマーモード終了	
		ピー１回 （約２秒）	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了	
00 ⟷	-1	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能作動	
	-3	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能作動	
			あぶり・高温炒めモード終了	
02 ⟷	-1、-3	ピー５回	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	
	-5	ピー３回	グリル過熱防止センサーの作動	
11 ⟷	-1、-3、-5	ピー３回	点火時に着火しなかった	
	-1、-3	ピー３回	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）	
12 ⟷	-1、-3、-5	ピー３回	立消え安全装置の作動	
14 ⟷	-1、-3	ピー５回	温度センサー過熱防止機能作動	
22 ⟷	-1、-3、-5	ピー５回	感震停止機能作動	
24 ⟷	-1、-3、-5	ピー１回 （約８秒）	点火／消火スイッチ故障 あぶり・高温炒めスイッチの故障	
31 ⟷	-1、-3	ピー１回 （約８秒）	温度センサーの故障	
32、33 ⟷	-5	ピー１回 （約８秒）	グリル過熱防止センサーの故障	
40 ⟷	-1、-3、-5	ピー１回 （約８秒）	感震器断線故障	
70、71 72 ⟷	-1、-3、-5	ピー１回 （約８秒）	電子部品の故障	
79 ⟷	-1、-3、-5	ピー１回 （約８秒）	モーター故障	
80		―	元電磁弁故障	
81		―	セーフティバルブ故障	
電池交換サイン<点灯>		ピー３回	電池交換のお知らせ	
ごはん （ごはんモードのランプが点滅）		ピー１回 （約２秒）	ごはんモード終了	
湯わかし （湯わかしモードのランプが点滅）		ピー１回 （約２秒）	湯わかしモード終了	

-1：標準バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリルバーナー　⟷：交互に点滅

※モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

が出たら

原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	25・26
設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	37 ～ 40
使用開始から約 2 時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
30 分がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	27・28
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・51 52
グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）、点火しても火が消える場合があります。 ● 5 分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	18・53 54
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・鍋なし検知機能が作動した場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	17・51 52
過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	51・52
機器本体が震度約４以上の揺れを検知しました。	●点火 / 消火スイッチを押し、消灯してください。	18
部品が故障しています。	●電源スイッチを切ってください。 ●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	61
乾電池が消耗しました。	●新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	50
ごはんモードで炊きあがり、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	33・34
沸とうして、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	29・30

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- 型式により形状や材質が異なる部品があります。「各部のなまえ」をご覧ください。☞ 3～6ページ
- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	名称			希望小売価格（税込）	部品コード
交換部品	ごとく	RS21W14K12R RS21W14S8R RS721W14S8R	強火力バーナー用 標準バーナー用	￥1,260	010-356-000
交換部品	ごとく	RS21W14S7R RS721W14S7R	強火力バーナー用 標準バーナー用	￥2,625	010-323-000
交換部品	バーナーキャップ	RS21W14K12R RS21W14S8R RS721W14S8R	強火力バーナー用	￥1,365	151-403-000
交換部品	バーナーキャップ	RS21W14K12R RS21W14S8R RS721W14S8R	標準バーナー用	￥1,365	151-404-000
交換部品	バーナーキャップ	RS21W14S7R RS721W14S7R	強火力バーナー用	￥1,890	151-414-000
交換部品	バーナーキャップ	RS21W14S7R RS721W14S7R	標準バーナー用	￥1,890	151-415-000
交換部品	グリル皿			￥1,575	070-189-000
交換部品	グリル焼網			￥2,100	071-067-000
交換部品	下火カバー　右			￥315	098-2547R00
交換部品	下火カバー　左			￥315	098-2547L00
交換部品	排気口カバー（1 個）	RS21W14K12R RS21W14S8R RS721W14S8R		￥735	098-2955000
交換部品	排気口カバー（1 個）	RS21W14S7R RS721W14S7R		￥2,100	098-3040000

	名称		型番または部品コード	
別売品	炊飯専用かま	3 合炊き	RTR-03E	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
別売品	炊飯専用鍋	3 合炊き	RTR-300D1	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
別売品	炊飯専用鍋	5 合炊き	RTR-500D	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
別売品	クッキングプレート		RCP-65V	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
別売品	ガラストップ専用クリーナー		820-008-000	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
別売品	ステンレス専用クリーナー（1 本）		820-013-000	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
別売品	スクレーパー S 型〈推奨品〉※		35SB（オルファ社製）	ホームセンターでお買い求めください。

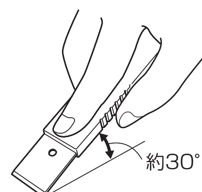
- 2013年4月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。
- 当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

汚れた部品を交換しましょう！ R.STYLE 消耗品・交換部品のネット販売

当社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

http://www.rinnai-style.jp/

※スクレーパー S 型〈推奨品〉について
- トッププレートに傷がつくおそれがありますので、刃が傷んだ場合は、使用しないでください。
- 刃先は鋭利な刃になっていますので、取り扱いには十分に注意してください。
- 使用角度は約30°で使用してください。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞ 50 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様

品名	両面焼グリル付2口ガスビルトインコンロ					
型式	RS21W14S7R RS21W14S8R		RS21W14K12R		RS721W14S7R RS721W14S8R	
型式の呼び	RB21W14SR-L	RB21W14SR-R	RB21W14KR-L	RB21W14KR-R	RB721W14SR-L	RB721W14SR-R
型式名	RB21W14SR		RB21W14KR		RB721W14SR	
質量	19.5kg（付属品含む）		20.0kg（付属品含む）		21.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm					
	（トッププレート幅　590mm）		（トッププレート幅　590mm）		（トッププレート幅　740mm）	
ガス接続	15A（1／2B）金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓					
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）					
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●感震停止機能 ●グリル過熱防止センサー		●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●ロック機能 ●電源オートオフ機能		●コンロ消し忘れ消火機能 ●鍋なし検知機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能	
点火方式	連続放電点火式					
付属品	単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個、取扱説明書（保証書付）、設置説明書、連絡先一覧表 クックブック、下火カバー、かんたんガイド、ガラスクリーナー見本品（ガラストッププレートタイプのみ）					

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.81kW	8.01kW
	13A	4.20kW	2.97kW	1.94kW	8.60kW
LPガス用		4.20kW	2.97kW	2.04kW	8.60kW

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
●保証期間はお買い上げ日から 1 年間です。
●必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合があるので、大切に保管してください。

修理を依頼されるときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「よくあるご質問（Q＆A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞ 51～58 ページに従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
●ご依頼される際には次のことをご確認ください。
①ご住所・お名前・電話番号
②品名・型式の呼び(☞ 15 ページ)・お買い上げ日
③詳しい故障内容・状況
④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

●製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

●転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にご連絡ください。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

●お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054-321

お客様の個人情報の取り扱いについて

●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依頼する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

MEMO

リンナイ グリル付 二口ガスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
　なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
（二）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ホ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書の提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
（チ）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
（リ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは 61 ページをご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日

販売店名		扱者印
住所		
電話番号		

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒 454-0802　名古屋市中川区福住町 2 番 26 号
TEL　052(361)8211 代表



製品についてのお問い合わせは

本　　社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番 26 号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目 396-1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番 10 号
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通 20-1
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番 26 号
関西支社	☎06(6786)3612	〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目 10 番 21 号
中国支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目 2-1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町２丁目 11 番６号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321



JS0025-031 × 01(01)
130405Ⓚ
06000005239270